CUISINE PRATIQUE DE FRANÇOISE

EDITION POPULAIRE D'OUVRAGES PRATIQ

The University Library
Leeds

LEEDS UNIVERSITY LIBRARY

Classmark:

COOKERY

B-CUI

3 0106 01103 2272

B. L. Leigh.

Leeds —
Festival Chorus & L. C. Union
Paris. May 28th 1912.

La Cuisine Pratique

LA
Cuisine Pratique
DE
FRANÇOISE

RECETTES PRATIQUES

DE

Cuisine, Pâtisserie, Glaces, etc.

L'ART DE DÉCOUPER LES VIANDES, VOLAILLES ET GIBIERS
L'ART DE SERVIR A TABLE.
L'ART DE PLIER LES SERVIETTES.
EXPLICATION ET DESCRIPTION DES TERMES ET DES USTENSILES ENPLOYÉS EN CUISINE.
HYGIÈNE DOMESTIQUE, NOMBREUX MENUS.

Nombreuses gravures explicatives dans le texte.

ÉDITION POPULAIRE D'OUVRAGES PRATIQUES

UNIVERSITY LIBRARY LEEDS

AVANT-PROPOS

Beaucoup de maîtresses de maison seraient très désireuses de faire elles-mêmes ou de faire exécuter, dans leur intérieur, de la bonne et saine cuisine et cependant, malgré leurs désirs et nonobstant leur bonne volonté, elles n'y peuvent parvenir, la plupart du temps.

Quelles sont donc les raisons qui s'opposent à la réalisation d'un vœu aussi modeste en apparence? C'est ce que nous allons essayer d'expliquer à nos lectrices.

Pour faire de la bonne cuisine, point n'est besoin de rechercher des mets extraordinaires et inusités, qui sous des noms pompeux ne servent le plus souvent qu'à tromper les palais délicats ou les estomacs sensibles. La simplicité, dans cette branche particulière et un peu spéciale de l'activité humaine, est encore ce qu'il y a lieu de rechercher avant tout.

Un vieux proverbe dit que l'appétit est le meilleur cuisinier, et cette fois encore la sagesse des nations n'a pas menti. Or, quel est le meilleur moyen de conserver toute sa vie un appétit vigoureux, qui suppose un estomac sain? C'est de donner à nos organes digestifs une nourriture facile à assimiler, de savoir graduer, doser les condiments à leur juste mesure, d'exciter modérément leur fonctionnement, pour les maintenir en parfait état de santé et d'activité.

Quand on ouvre quelques-uns de ces si nombreux

livres de cuisine qui encombrent les étalages des libraires, on s'aperçoit bien vite qu'ils ont été rédigés tantôt par des gens inexpérimentés, tantôt par des professionnels de la publicité qui, sous le couvert de recettes culinaires, glissent insidieusement à chaque ligne la réclame d'un produit quelconque, qualifié, selon leur avis, pour améliorer toutes les sauces et tous les mets, mais en réalité destiné surtout à faire la fortune de ceux qui le vendent.

Essayer de suivre à la lettre ces prétendus bons conseils, c'est se vouer à un insuccès certain et en même temps payer très cher des ingrédients parfois nuisibles à la santé.

En écrivant ce modeste livre de cuisine, nous n'avons pas eu la prétention d'apprendre son métier à un grand « chef » de restaurant ou d'hôtel princier, dont la mission consiste principalement à chercher par tous les moyens à exciter des palais blasés et à galvaniser pour un instant des estomacs fatigués.

Nous n'avons eu pour but que de réunir des notions élémentaires et des recettes vraiment pratiques, constituant l'idéal d'une bonne cuisine bourgeoise. En même temps que nous nous efforcions d'être toujours compréhensible, nous n'avons pas négligé de nous inspirer dans la confection de nos menus, comme dans celle de nos plats, des principes d'économie qui sont appréciés par toute maîtresse de maison vraiment digne de ce nom

Faire bien, faire vite, faire bon et pas trop cher, telle a été notre devise; aussi sommes-nous en droit d'espérer que la faveur du public nous récompensera du soin que nous avons pris de sa santé, de son goût et de ses intérêts.

CHAPITRE PREMIER

BŒUF

Le rôle que le bœuf joue dans notre alimentation est immense. C'est grâce à lui que nous avons notre national pot-au-feu, base de nos meilleures sauces, âme de la cuisine, que rien n'égale et ne saurait remplacer.

Le mot « bœuf », quoique servant à désigner l'ensemble des animaux de la race bovine, s'applique plus particulièrement au mâle que la castration a rendu propre à l'alimentation. Ce n'est qu'à partir de deux ans que le bœuf, jusque-là appelé veau ou bouvillon, est propre à être abattu ; mais en réalité il n'acquiert toutes ses qualités que vers l'âge de quatre à cinq ans.

Contrairement à l'opinion généralement admise, le meilleur bœuf n'est pas celui qui a été élevé à l'étable et au pâturage, dans l'oisiveté absolue, c'est au contraire celui qui, n'ayant pas dépassé six ans, a travaillé pendant une ou deux années et a été ensuite engraissé en vue de la boucherie.

La viande du bœuf soumis pendant un certain temps au travail, puis engraissé, est plus faite, plus tendre et plus savoureuse.

Dans les abattoirs, le bœuf est d'abord assommé,

puis saigné, dépouillé, vidé et dépecé. Après en avoir retranché la tête et le cou, on partage l'animal en deux quartiers dans le sens de la longueur.

Notre première figure, qui représente une moitié de bœuf, telle qu'elle se présente dans les boucheries, donne la désignation des principaux morceaux qui la composent.

La viande de bœuf se divise en plusieurs catégories ou qualités, classées suivant les parties d'où elles proviennent. Nous allons les énumérer et les passer en revue en indiquant sommairement à quels usages culinaires elles sont plus particulièrement réservées.

1re Qualité....	Filet. Contre-filet. Culotte. Gîte à la noix ou tendre de tranche.
2e Qualité	Côtes couvertes. Aloyau. Paleron ou épaule. Noix.
3e Qualité	Côtes découvertes. Gîte. Plats de côtes.
4e Qualité	Poitrine. Flanchet. Bavette. Plates-côtes. Jarret.
5e Qualité	Joues. Collier. Surlonge de collier. Talon. Queue. Bout de l'épaule.

Le *Filet* est la partie placée le long de l'aloyau, du côté intérieur, dans la partie creuse qui se trouve

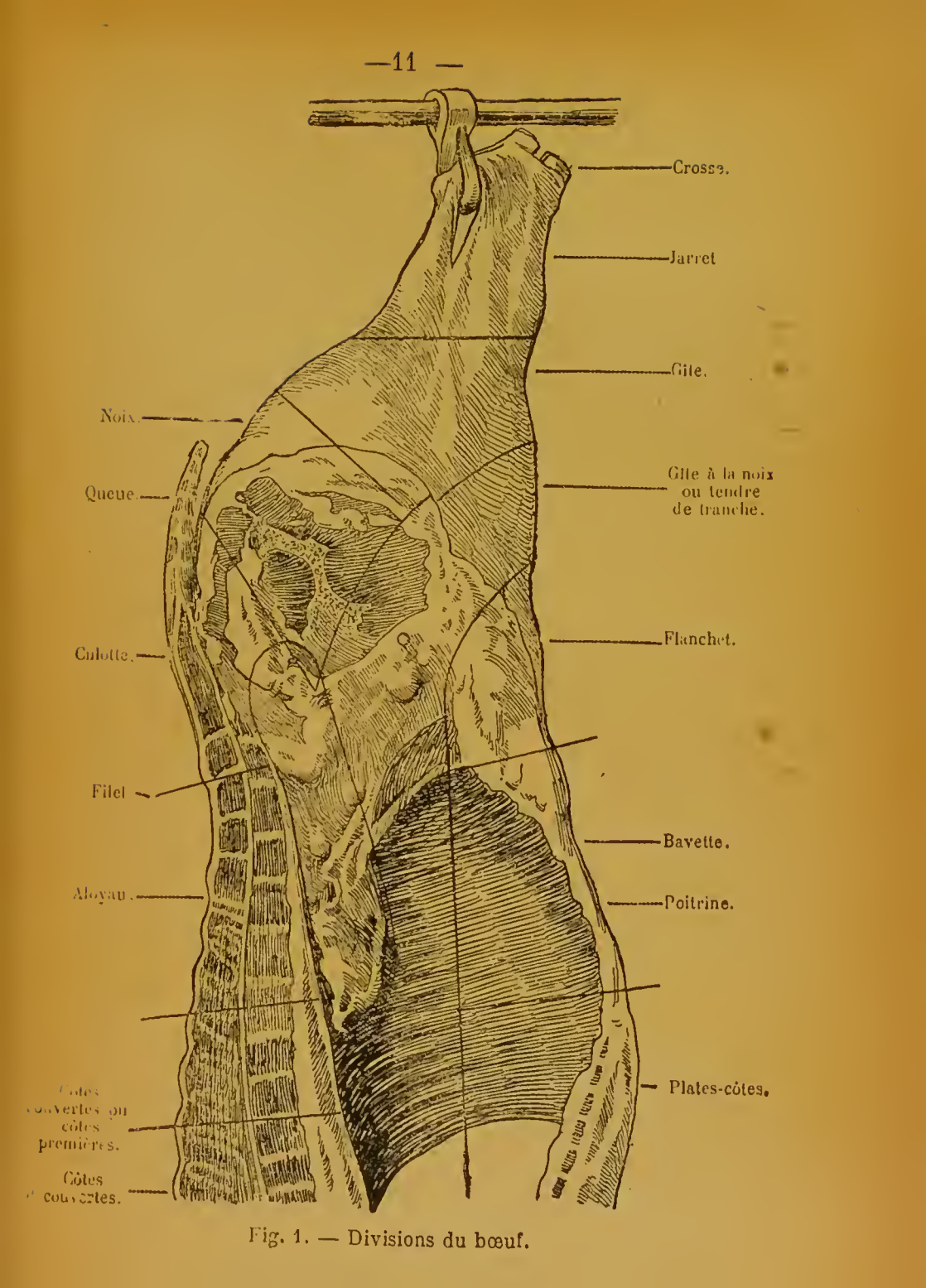

Fig. 1. — Divisions du bœuf.

dessous de l'os de la chaîne. C'est la partie la plus tendre, la plus fine de l'animal ; par conséquent la plus recherchée. C'est du filet qu'on tire les biftecks, les tournedos, les châteaubriants.

Le *Contre-filet* ou *Faux-filet* est le morceau correspondant au filet, mais placé directement le long de l'échine. Presque aussi délicat que le filet, il n'est pas néanmoins aussi employé que ce dernier pour les rôtis. Par contre, il est souvent utilisé pour les biftecks et tournedos.

La *Culotte* commence où finit l'aloyau et se termine à la naissance de la queue. C'est un morceau délicat dans lequel on découpe des biftecks de deuxième qualité ; elle convient pour bouillir ou braiser. C'est surtout pour la préparation du bœuf à la mode que la culotte convient ; c'est de cette partie que l'on tire le *Rumsteck*, qui convient très bien aux rôtis.

Le *Gîte à la noix*, *Semelle* ou *Tendre de tranche*, est un des meilleurs morceaux pour le pot-au-feu. Il convient aussi pour les daubes et les jus.

Les *Côtes couvertes* font suite aux premières côtes qui les séparent de l'aloyau. C'est de cette partie qu'on tire les entrecôtes.

Les *Côtes découvertes* sont situées à la suite des côtes couvertes, sous le paleron. Avec les plats de côtes, cet ensemble forme ce qu'on appelle le *train de côtes*.

L'*Aloyau*, placé entre la culotte et les côtes cou-

vertes, est la même partie qui, dans le veau, correspond à la longe. Il convient particulièrement pour être rôti; on ne l'emploie jamais pour être bouilli.

Le *Paleron* ou *Épaule* est placé à la région supérieure et postérieure de l'épaule; c'est à cette partie qu'adhère l'os de la palette; il est généralement employé dans le pot-au-feu ou pour être braisé.

Les *Plats de côtes* forment la partie qui fait suite aux côtes et est attenante au cou du bœuf ; c'est un des meilleurs morceaux pour la préparation du pot-au-feu; la viande en est entrelardée, juteuse et de goût très agréable.

On donne le nom de *plats de côtes découvertes* à la partie placée sous l'épaule et le paleron, immédiatement à la suite des côtes découvertes, et celui de *plats de côtes couvertes* à la partie inférieure de l'entrecôte, près de la poitrine.

La *Poitrine* est la partie située en dessous et vis-à-vis des côtes. Quoique ce morceau ne fournisse qu'un bouillon de qualité médiocre, il est cependant employé souvent dans le pot-au-feu, parce que, une fois cuit, il est assez agréable à manger.

Le *Flanchet*, qui est la partie comprise entre les cuisses de derrière et le tendron de poitrine, appartient à la catégorie des parties qu'on désigne sous la dénomination générale de bas morceaux, tels que : la *bavette*, les *tendrons de poitrine*, le *collier*, le *talon*, la *surlonge de collier*, etc., qui ne sont guère employés que pour le pot-au-feu ou pour en faire des bouillons ou jus de viande.

Les *Jarrets*, dont la chair est surtout gélatineuse, sont employés pour faire du bouillon ou des jus, principalement ceux destinés à préparer de la gelée.

Les *Pieds* sont employés, ainsi que la panse, le mésentère, le grand côlon et les feuillets, pour préparer les tripes à la mode de Caen.

La *Queue*, qu'on n'employait pas autrefois en cuisine, est utilisée dans le pot-au-feu, grillée et en hochepot.

Le *Cœur*, le *Foie*, les *Rognons* constituent des morceaux assez peu délicats, mais pour lesquels il existe un certain nombre de préparations culinaires excellentes.

La *Cervelle*, la *Langue*, le *Palais* et le *Mufle* ou *Museau* s'apprêtent également de multiples façons.

La viande de bœuf de *première qualité* doit être d'un beau rouge vif et recouverte d'une couche de graisse ferme, d'un blanc rosé et légèrement jaunâtre. Plus l'animal est vieux, plus sa graisse est jaune. Quand le bœuf est jeune, son suif est absolument blanc. Outre la graisse extérieure, la viande doit être traversée, dans le sens des fibres musculaires, par de nombreuses petites lignes blanches, donnant à la chair un aspect entrelardé ou marbré. C'est ce que l'on nomme une *viande persillée*. Les fibres doivent être fines et compactes et les rognons entourés d'une épaisse couche de graisse.

Pour le pot-au-feu, on doit employer de la viande aussi fraîche que possible ; mais, pour les rôtis ou daubes, il est bon de les laisser mortifier un jour ou

deux en été, davantage en hiver, afin de rendre la viande plus tendre et plus juteuse.

La viande de bœuf de *deuxième qualité*, ordinairement fournie par des animaux âgés de huit à dix ans et moins bien en forme, se reconnaît à une teinte rouge plus sombre, à la graisse qui est plus jaune, moins fine et moins épaisse.

Enfin la viande de *troisième qualité*, provenant d'animaux très âgés, usés par le travail et mal engraissés, est flasque, visqueuse, d'un rouge pâle, rugueuse au toucher ; la coupe en est humide ; les rognons ne sont pas couverts; la chair n'est plus persillée; la graisse est jaune foncé, molle et d'aspect huileux; la moelle des os n'a plus cet aspect blanc mat, teinté de rose, qui est la caractéristique de la viande provenant d'animaux jeunes et sains.

La viande provenant de vaches jeunes et bien engraissées est aussi bonne que celle du bœuf; on la classe néanmoins dans la deuxième qualité.

Elle se reconnaît facilement à son grain plus serré et à sa teinte plus pâle ; le gras est cependant plus blanc que celui de la viande de bœuf.

Quant à la viande de taureau, elle est d'une couleur très foncée, presque noirâtre, le grain en est très serré ; le gras est dur et rempli de peaux ; son odeur est forte et son goût un peu rance. On classe cette viande dans la dernière catégorie

Aloyau à la broche (*Rôt et Relevé*). — Prenez un bel aloyau, parez-le, en enlevant la graisse et les peaux; piquez-le avec des gros lardons; faites-le mariner vingt-quatre heures dans moitié vinaigre et vin blanc. Embrochez-le et faites-le cuire une heure à grand feu dans la coquille. Servez à part une sauce un peu relevée.

Pièce de bœuf braisée au four (*Entrée*). — Prenez un morceau de culotte que vous larderez de gros lard manié de sel et de poivre ; placez-le dans une casserole profonde, avec vin blanc au tiers de sa hauteur ; mettez un couvercle dont vous luterez les

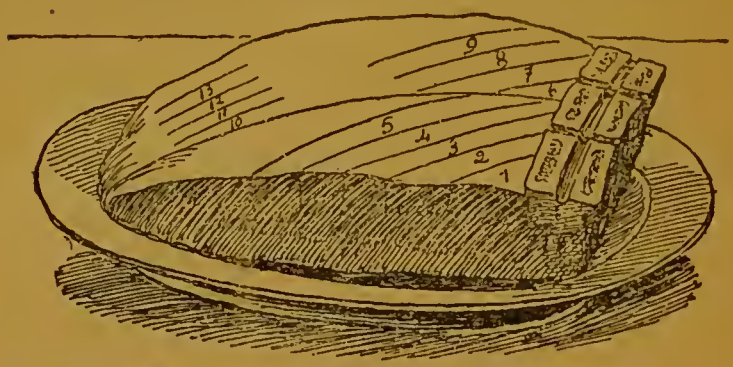

Fig. 2. — Manière de découper l'aloyau.

bords avec un peu de farine délayée dans l'eau. Mettez la casserole, ainsi fermée hermétiquement, dans un four suffisamment chaud, de préférence un four de boulanger. Après trois ou quatre heures, retirez, dégraissez la sauce et servez.

Culotte de bœuf braisée aux oignons (*Entrée*). — Prenez une belle culotte de bœuf, dressez-la, ficelez-la, placez-la dans une braisière avec vin blanc, bouillon, bardes de lard, une tranche de veau, un bouquet garni ; salez, poivrez, faites cuire sur des cendres rouges. Au bout d'une demi-heure de cuisson, ajoutez des petits oignons épluchés, entiers, remettez sur le feu. La cuisson terminée, servez la culotte sur un plat, les oignons autour et accompagnés de la sauce, dégraissée et réduite.

Filet de bœuf à la broche (*Rôt et Relevé*). — Parez un filet, en enlevant la peau et la graisse ; coupez-en

la pointe, piquez-le de lard gras, mettez-le mariner avec vinaigre, jus de citron, oignons, rondelles de carottes, ail, thym, laurier, girofle, sel, poivre, épices. Au bout de deux ou trois jours, sortez-le de la marinade, et faites-le cuire à grand feu, à la broche, en l'arrosant souvent. Faites avec le jus de la cuisson et un peu de marinade une sauce relevée, dans laquelle vous mettrez quelques échalotes hachées.

Le *filet de bœuf rôti au naturel* se prépare de la même façon, moins la marinade. On le sert avec le jus de la cuisson autour, ou avec, à part dans une saucière, une *sauce aux échalotes*.

Filet de bœuf aux champignons (*Entrée*). — Prenez un filet de bœuf de desserte, coupez-le en tranches que vous ferez revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur. D'autre part, mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une cuillerée de farine ; faites prendre couleur en tournant doucement, mouillez avec du bouillon ; ajoutez des petits champignons entiers, assaisonnez ; quand les champignons sont cuits et la sauce courte, jetez dans la casserole vos tranches de filet; laissez mijoter quelques minutes et servez.

Sautés de filet de bœuf (*Entrée*). — Prenez un filet de desserte, coupez-le en tranches minces, faites-le sauter dans le beurre. Ajoutez une cuillerée de farine, un peu de bouillon; tournez pour bien lier et servez sur plat, la sauce par-dessus.

Châteaubriant grillé (*Entrée*). — Le châteaubriant est un bifteck très épais (5 à 6 centimètres environ), non aplati. On le fait griller à feu doux,

de façon bien égale, en ayant soin de ne pas le saler quand il est sur le gril, ce qui ferait sortir le jus de la viande à ce moment. On le sert sur un lit de cresson ou avec des pommes de terre frites ou soufflées.

Biftecks de filet de bœuf au naturel (*Entrée*). — Coupez un morceau de filet en tranches de 2 centimètres d'épaisseur ; battez-les ; parez-les ; faites-les cuire à feu vif sur le gril. Placez dans un plat demi-creux un bon morceau de beurre frais, manié de persil. Dressez vos biftecks dessus; assaisonnez de sel et poivre et servez chaud. Au lieu de beurre frais, on peut mettre du beurre d'anchois.

Entrecôte sur le gril (*Entrée*). — Prenez un entrecôte, aplatissez-le, débarrassez-le de la peau et de la graisse ; faites-le cuire sur le gril, en le retournant jusqu'à ce que vous voyiez le jus sortir en gouttelettes du côté opposé au feu ; salez, poivrez, versez sur un plat en accompagnant d'une sauce piquante ou simplement du jus de la cuisson. On peut servir l'entrecôte grillé comme les biftecks, avec une sauce bordelaise, une sauce maître d'hôtel, des pommes frites ou du cresson.

Entrecôte au jus (*Entrée*). — Faites cuire votre entrecôte, paré et aplati au préalable, dans une casserole avec gros comme une noix de beurre. Lorsqu'il aura pris une belle couleur, ajoutez quelques cuillerées de bouillon, bouquet garni, sel, poivre ; laissez terminer la cuisson et servez tel quel.

Entrecôte aux champignons (*Entrée*). — Votre entrecôte étant paré, dégraissé, aplati, mettez-le

dans une casserole avec un bon morceau de beurre ; faites prendre couleur. Sortez la viande. Ajoutez dans la casserole une cuillerée de farine; faites-la roussir, mouillez avec du bouillon; ajoutez des champignons coupés en quartiers; remettez l'entrecôte, couvrez la casserole et laissez cuire une heure à petit feu.

Entrecôte aux olives. — Se prépare de la même façon que le précédent, sauf que les olives, préalablement blanchies, énoyautées et coupées en rondelles, ne se mettent que quelques minutes avant de servir.

Côte de bœuf braisée (*Entrée*). — Prenez une côte de bœuf, aplatissez-la, lardez-la de gros lardons, mettez-la cuire à petit feu dans une braisière, avec carottes, oignons, thym, laurier, épices, sel, poivre, vin blanc et bouillon par parties égales. Passez et dégraissez la sauce avant de servir.

Côte de bœuf à la ménagère. — Prenez une côte de bœuf, désossez-la, aplatissez-la, piquez-la de lardons gras. Mettez-la revenir dans une casserole, sur feu vif, avec beurre, sel et poivre. Quand elle aura pris couleur, retirez la casserole sur le coin du fourneau, couvrez-la du four de campagne. Une heure après, elle sera cuite. Dégraissez, passez la sauce et servez.

Bœuf à la mode (*Entrée et Relevé*). — Prenez un morceau de culotte, piquez-le, par le travers, avec quelques gros lardons. Dans une casserole profonde, dont le couvercle ferme hermétiquement, disposez d'abord quelques couennes de lard, votre

bœuf piqué, oignons entiers, carottes en tranches, bouquet garni, un verre de cognac, un pied de veau, deux ou trois cuillerées de bouillon; salez, poivrez. Au bout d'une heure de cuisson à feu très doux, votre sauce doit être presque en glace; mouillez légèrement avec un verre de vin blanc, laissez encore mijoter cinq heures. Versez sur plat en disposant les rondelles de carottes autour de la pièce de bœuf; enlevez les oignons, le bouquet; dégraissez le jus et servez-le après l'avoir passé au tamis.

Le bœuf à la mode se sert aussi froid. Dans ce cas, on le met sur plat quand il est encore chaud; on le laisse refroidir après l'avoir nappé de gelée et décoré de rondelles de carottes.

Bœuf mariné à l'écarlate (*Entrée*). — Prenez un morceau de culotte, de préférence; désossez-le, piquez-le de lard gras, frottez-le de gros sel, mettez-le à mariner dans un plat creux ou une terrine de grès, avec vin blanc, sel, poivre, épices, genièvre, persil, carottes et oignons en tranches, laurier, thym, girofle, une gousse d'ail, une cuillerée de vinaigre. Pressez au moyen d'une assiette que vous chargez d'un poids. Laissez quelques jours dans cet état suivant la saison après avoir recouvert le couvercle d'un torchon blanc. En hiver, on peut laisser la marinade huit jours sans y toucher. Au bout de ce temps, on prépare une sorte de court-bouillon avec de l'eau dans laquelle on a mis des carottes, des oignons, un bouquet de persil, deux feuilles de laurier. Quand l'eau bout, on y jette la pièce de bœuf préalablement sortie de la marinade et cousue dans un linge blanc; on fait cuire, ce qui demande un peu plus de temps suivant sa grosseur, on la laisse refroidir dans le court-bouillon, puis

on la déballe et on la sert froide, avec du persil autour, comme un jambon.

Bœuf bouilli aux fines herbes (*Entrée*). — Coupez le bœuf bouilli en tranches minces, que vous dresserez en forme de couronne dans le fond d'une casserole ; mouillez avec une quantité suffisante de bouillon dégraissé; ajoutez sel et poivre; laissez mijoter une demi-heure ; faites ensuite une sauce avec fines herbes, sel, poivre, une cuillerée de vinaigre et un verre de bouillon ; versez cette sauce dans votre casserole; laissez bouillir cinq minutes et servez sur plat, la viande au milieu, dressée, la sauce autour.

Bœuf bouilli à la poulette (*Entrée*). — Hachez menu une grosse ciboule ou deux petits oignons blancs; faites revenir dans le beurre, ajoutez votre bœuf coupé en tranches minces ; mouillez avec quelques cuillerées de bouillon, salez, poivrez. Laissez mijoter quelques minutes. Au moment de servir, retirez votre casserole sur le coin du fourneau, et liez la sauce avec des jaunes d'œufs, sans laisser bouillir.

Bœuf bouilli à la vinaigrette (*Entrée*). — Coupez votre bouilli en tranches minces après en avoir ôté les peaux et tendons, mais en laissant le gras. Ajoutez cerfeuil, ciboule, estragon, pimprenelle, hachés menu et quelques rondelles de cornichons. Assaisonnez avec sel, poivre, huile, vinaigre comme pour une salade. Remuez. Décorez le plat avec quelques filets d'anchois en bordure ou avec des filets de harengs saurs, découpés en lanières et disposés en étoile au centre.

Bœuf bouilli au gratin (*Entrée*). — Dans un plat de terre allant au feu, disposez une couche de chapelure maniée de beurre et assaisonnée de sel, poivre, épices et persil haché. Posez dessus vos tranches de bœuf et recouvrez-les d'une nouvelle couche de chapelure. Mettez le plat sur des cendres chaudes et faites-le gratiner dessus au moyen du four de campagne.

Bœuf bouilli en grillades (*Entrée*). — Coupez votre bœuf en tranches minces et longues. Faites revenir à la poêle une poignée de petits lardons, jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur. Mettez alors vos tranches de bœuf, sautez-les vivement pour les dorer ; ajoutez deux cuillerées de bouillon, remuez et tournez doucement pendant quelques minutes à petit feu. Au moment de servir, ajoutez un filet de vinaigre.

Bœuf en miroton (*Entrée*). — Épluchez et coupez en quartiers menus une certaine quantité d'oignons, suivant votre goût. Faites-les revenir à la casserole, dans le beurre, jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits. Ajoutez une cuillerée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon; salez, poivrez; faites bouillir jusqu'à ce que l'oignon soit entièrement cuit et la sauce courte. A ce moment, disposez vos tranches de bœuf dans la casserole ; couvrez, laissez chauffer le bœuf et servez.

Hachis de bœuf gratiné (*Entrée*). — Prenez du bœuf de desserte, enlevez-en les os, les peaux et les tendons; ajoutez une poignée de persil, deux oignons; hachez le tout aussi fin que possible. D'autre part, mettez dans une casserole un bon

morceau de beurre ou de graisse; ajoutez-y, au fur et à mesure qu'il fondra, une certaine quantité de farine jusqu'à consistance de pâte ; remuez doucement; faites cuire et mouillez de temps à autre avec un peu de bouillon. Quand vous aurez obtenu une sauce courte, épaisse, bien liée, versez votre hachis dedans; assaisonnez de sel et poivre, remuez bien, tirez du feu. Beurrez un plat de terre, disposez votre hachis dans le fond, bien étalé; saupoudrez de chapelure et faites gratiner dans la cendre, le dessus au moyen du four de campagne.

Boulettes de hachis de bœuf (*Entrée*). — Le hachis se prépare de même qu'à la recette précédente, mais il est bon d'y ajouter un peu de chair à saucisse (un tiers environ en poids) et quelques œufs battus comme pour une omelette. Mélangez bien le tout; malaxez-le entre les doigts pour rendre la masse homogène et consistante ; formez-en des boulettes de la grosseur d'une mandarine, que vous roulez au fur et à mesure de leur confection dans la farine et ensuite dans du blanc d'œuf et de la chapelure.

D'autre part, faites chauffer une large friture ; quand elle commence à fumer, jetez-y avec précaution vos boulettes ; retournez-les avec l'écumoire. Quand elles ont pris une belle couleur, retirez-les, dressez-les en pyramide sur un plat rond, avec quelques branches de persil frit dans les intervalles.

Bœuf bouilli en paupiettes (*Entrée*). — Prenez de minces tranches de bœuf bouilli, de desserte, recouvrez-les d'une farce faite avec du veau, des champignons et du persil hachés. Roulez ensuite les tranches, et roulez-les la farce en dedans ; main-

tenez-les en forme, au moyen d'une ficelle ou de fort fil de Bretagne. Faites-les ensuite sauter dans le beurre, jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur.

D'autre part, faites un roux dans une casserole ; quand il sera blond, mouillez-le avec du bon vin blanc, salez, poivrez, ajoutez un bouquet garni ; mettez vos paupiettes dans cette sauce, laissez-les y bouillir pendant une vingtaine de minutes. Au bout de ce temps, sortez les paupiettes, dressez-les en couronne sur un plat rond, débridez-les ; laissez réduire convenablement la sauce; au besoin, liez-la avec un peu de fécule si elle était trop longue, et versez-la par-dessus, de façon à masquer les paupiettes.

Langue de bœuf sauce piquante (*Entrée*). — Prenez une langue de bœuf, enlevez-en le cornet, faites-la blanchir une demi-heure dans l'eau bouillante. Mettez-la ensuite cuire avec le pot-au-feu, qu'elle améliorera. Quand la peau pourra s'enlever facilement, retirez la langue, épluchez-la ; laissez-la refroidir. Coupez-la en tranches minces sur sa largeur et mettez-la réchauffer dans une sauce piquante aux cornichons, préparée à part.

Langue de bœuf au gratin (*Entrée*). — Préparez, blanchissez et cuisez la langue comme ci-dessus. D'autre part, préparez un hachis avec ciboule, persil, estragon, échalotes, sel, poivre, épices. Maniez ce hachis avec une poignée de mie de pain rassis et gros comme un œuf de beurre. Garnissez avec la moitié de cette préparation le fond d'un plat allant au four; coupez la langue en tranches minces; disposez ces tranches sur votre couche de

hachis; salez, poivrez, mettez le reste du hachis par-dessus, passez, mouillez avec un demi-verre de bouillon, autant de vin blanc; laissez gratiner au four. Si vous avez trop de tranches de langue pour en faire une rangée, vous pouvez les disposer sur deux, en alternant le hachis et la langue, pourvu que vous terminiez par le hachis et la chapelure.

Langue de bœuf rôtie (*Entrée*). — Préparez, faites blanchir la langue, enlevez la peau, laissez-la refroidir, piquez-la avec du lard gras, mettez-la cuire trois heures dans du bouillon, avec sel, poivre, bouquet garni, oignons, carottes, clous de girofle. Retirez-la ensuite, embrochez-la et faites-la cuire à grand feu pendant une demi-heure. Servez à part une sauce piquante, une sauce tomate ou toute autre, pourvu qu'elle soit relevée.

Langue de bœuf en papillotes (*Entrée*). — La langue étant préparée et cuite comme il est dit pour la langue rôtie, coupez-la par tranches, en donnant à ces tranches la forme de côtelettes d'agneau. Prenez un hachis de persil, oignons, échalote, manié de beurre; disposez-en une légère couche dessus et dessous chacun de vos morceaux de langue, puis roulez-les dans une barde de lard, que vous envelopperez ensuite d'un papier huilé, plissé et serré autour le plus possible, afin qu'il ne s'ouvre pas pendant la cuisson. Placez chacune de ces papillotes sur un gril, au-dessus d'un feu de braise à demi recouvert de cendres. Laissez cuire le plus longtemps possible, une demi-heure au au moins. Moins le feu sera ardent, mieux vous réussirez. Servez les papillotes telles quelles, sans

les déballer; disposez-les autour d'un plat avec quelques rondelles de citron.

Langue de bœuf aux champignons (*Entrée*). — La langue étant préparée et cuite comme il est dit pour la langue rôtie, apprêtez d'autre part des champignons tournés que vous faites sauter au beurre. Faites un roux, ajoutez quelques cuillerées de bouillon, versez-y les champignons, ajoutez la langue coupée en morceaux sur sa longueur; laissez cuire, réduire et servez.

Allumettes de palais de bœuf (*Entrée*). — Prenez un palais de bœuf, passez-le à l'eau bouillante, enlevez-en soigneusement la peau et toutes les parties noires; lavez-le à plusieurs eaux, pour bien le nettoyer; coupez-le en tranches très minces et faites-le mariner une demi-journée avec sel, poivre, vinaigre, ail, échalotes, laurier et oignons coupés en tranches. Laissez bien égoutter les morceaux de palais; trempez-les dans une *pâte à frire* et faites-les frire dans du saindoux bien chaud. Quand ils sont bien blonds, vous les servez avec une garniture de persil frit, en branches.

Croquettes de palais de bœuf (*Entrée*). — Nettoyez votre palais de bœuf comme il est dit plus haut; coupez-le en tranches minces, que vous mettez cuire à petit feu dans du bouillon, avec sel, poivre, ail, bouquet garni. Retirez ces tranches de la casserole; laissez-les égoutter; couvrez chacune avec une couche mince de farce de viande; roulez-les dans une pâte à frire; placez-les ensuite dans une large friture de saindoux bien chaud. Faites-

les frire bien blondes, et servez-les avec une garniture de persil frit, en branches.

Palais de bœuf à la ménagère (*Entrée*). — Nettoyez votre palais de bœuf comme il est dit précédemment ; coupez-le en carrés, que vous mettez dans une casserole avec bardes de lard, sel, poivre, bouquet garni. Laissez cuire cinq à six heures à petit feu ; retirez-les, dressez-les en couronne sur un plat et versez dessus une sauce piquante.

Palais de bœuf à la bourgeoise (*Entrée*). — Nettoyez votre palais de bœuf comme il est dit précédemment ; coupez-le ensuite en filets. Faites roussir des oignons émincés dans le beurre ; quand ils seront à moitié cuits, ajoutez vos morceaux de palais, mouillez avec du bouillon, ajoutez sel, poivre, bouquet garni ; laissez cuire à petit feu. Dressez vos filets de palais une fois cuits, sur un plat, arrosez-les avec la sauce que vous avez laissé réduire. Servez en accompagnant d'un peu de moutarde, à part.

Cœur de bœuf à la poivrade (*Entrée*). — Coupez un cœur de bœuf en tranches, après avoir enlevé toutes les parties dures. Laissez ces tranches pendant plusieurs jours dans une marinade forte. Égouttez-les et faites-les griller. Accompagnez d'une sauce poivrade.

Foie de bœuf grillé (*Entrée*). — Coupez-le en tranches minces ; saupoudrez-les de sel et de poivre, mettez sur le gril, retournez-les. Laissez cuire quelques minutes et servez sur un plat garni au préalable de beurre frais manié de persil.

Rognon de bœuf sauté (*Entrée*). — Fendez le rognon en deux, enlevez-en les parties dures, coupez-le en petites tranches que vous mettez cuire à la poêle avec beurre, persil haché, champignons émincés, sel, poivre, épices. Faites-les sauter à feu vif ; liez la sauce avec une pincée de farine ; mouillez avec vin blanc et bouillon, par parties égales ; ne laissez plus bouillir ; ajoutez un morceau de beurre fin, un peu de jus de citron et servez chaud.

Rognon de bœuf à la bourgeoise (*Entrée*). — Apprêtez votre rognon comme il est dit ci-dessus ; coupez-le en tranches minces, et faites-le sauter à la casserole avec beurre, échalote hachée, une gousse d'ail émincée, sel, poivre, persil. Quand le rognon est cuit, retirez-le sur le coin du fourneau et ajoutez un filet de vinaigre avant de servir.

Rognon de bœuf sauté au vin (*Entrée*). — Apprêtez votre rognon, émincez-le, faites-le revenir à feu vif dans le beurre. Quand les morceaux ont pris couleur, saupoudrez-les de farine ; ajoutez des fines herbes hachées, sel, poivre, muscade râpée ; mouillez avec une cuillerée de bouillon, un verre de vin blanc ; laissez bouillir quelques minutes et servez.

Queue de bœuf à la Sainte-Menehould (*Entrée*). — Faites dégorger une queue de bœuf à l'eau tiède ; mettez-la ensuite à cuire dans du bouillon ; égouttez-la, trempez-la dans du beurre fondu, salez, poivrez, panez-la et faites-la griller à feu vif. Servez à part, dans une saucière, le fond de cuisson réduit et passé au tamis.

Queue de bœuf en hochepot (*Entrée*). — Une fois

bien dégorgée à l'eau tiède, coupez-la en tronçons; mettez-la cuire dans du bouillon, avec sel et poivre, bouquet garni. La cuisson à moitié terminée. ajoutez dans la casserole les légumes suivants, préalablement coupés et blanchis : carottes, panais, oignons, chou, navets. Quand le tout est à point, enlevez la viande et les légumes, dressez-les dans un plat, faites réduire la sauce, épaississez-la avec un roux clair, dégraissez-la et versez par-dessus.

Gras-double à la languedocienne (*Entrée*). — Nettoyez, grattez, lavez à plusieurs eaux et faites cuire à l'eau bouillante ; quand le gras-double est cuit, égouttez-le, coupez-le en carrés. Mettez dans une casserole du lard gras râpé, carottes, oignons, bouquet garni, sel, poivre; mouillez avec un demi-litre de consommé ou de bon bouillon; ajoutez les morceaux de gras-double. Laissez cuire à petit feu pendant quatre heures au moins. D'autre part, faites frire à la poêle, dans l'huile, des oignons émincés et des croûtes de pain grillées, avec sel et poivre. Sortez votre gras-double de la casserole et laissez-le revenir quelques instants dans votre poêle. Servez avec les croûtons grillés autour seulement.

Gras-double à la lyonnaise (*Entrée*). — Préparez et faites cuire à l'eau le gras-double comme il est dit ci-dessus ; coupez-le en petits dés ; faites-le frire dans la poêle avec beurre et oignons émincés. Servez quand le mets a pris bonne couleur

Gras-double à la poulette (*Entrée*). — Préparez, cuisez et coupez le gras-double comme ci-dessus. Mettez-le ensuite dans une casserole, avec beurre, champignons et persil hachés, sel, poivre, épices.

Quand la cuisson est terminée, liez la sauce aux jaunes d'œufs; ajoutez le jus d'un citron et servez.

Gras-double grillé (*Entrée*). — Préparez et cuisez le gras-double comme il est dit ci-dessus ; coupez-le en languettes étroites que vous assaisonnerez de haut goût et tremperez dans du beurre fondu. Panez ensuite et faites griller à feu vif. Servez, en accompagnant d'une sauce poivrade.

Tripes à la mode de Caen (*Entrée*). — Nettoyez avec soin, blanchissez à l'eau bouillante et laissez dégorger les tripes dans l'eau froide, pendant quelques heures. D'autre part, foncez une braisière avec couennes de lard, ail, thym, laurier, persil, oignons entiers, carottes coupées en lames; salez, poivrez, mettez une pincée d'épices fines. Placez ensuite les tripes sur ce fond, avec au milieu un jarret de veau. Versez dans la braisière jusqu'à ce que les tripes soient bien couvertes, deux tiers de vin blanc et un tiers d'eau. Placez le couvercle, lutez-en les bords avec de la pâte et mettez la braisière au four pendant six heures. Servez dans un plat, avec la cuisson dégraissée, dont vous aurez enlevé les oignons et le bouquet. Les assiettes devront être données très chaudes. Chez les restaurateurs en renom, qui se sont fait des tripes à la mode de Caen une spécialité, on place un petit réchaud à la braise sous l'assiette de chaque convive, ce mets demandant à être mangé très chaud.

CHAPITRE II

VEAU

La chair du veau, rangée dans les viandes blanches, est de consistance gélatineuse. A la fois nourrissante et rafraîchissante, elle est de facile digestion et convient bien à tout le monde, mais surtout aux enfants, aux vieillards et à tous ceux dont les organes digestifs sont ou imparfaits ou paresseux.

C'est avec certaines parties du veau que l'on prépare les bouillons destinés aux convalescents

Le veau, pour être bon, ne doit être ni trop jeune ni trop âgé. L'âge de six semaines est celui qui convient à son immolation.

Trop jeune, sa chair molle, flasque et sans consistance, est indigeste. On la reconnaît à son aspect pâle et verdâtre et l'on doit s'abstenir de la consommer.

Trop vieux, sa viande n'est plus tendre et la couleur en est devenue plus foncée.

Enfin, le veau est une des viandes qui se corrompent le plus vite, en été surtout. Le rognon, la tête et les parties qui avoisinent les os sont les premières parties à se gâter. Quand la tête est fraîche, les yeux sont saillants; s'ils sont enfouis, ridés, c'est le contraire. Dès que, sur un point quelconque de l'ani-

mal, apparaissent des taches jaunâtres ou verdâtres, il faut rejeter le tout comme nuisible à la santé.

Nous donnons ci-après les divisions du veau (voir *fig.* 3), qui, d'un coup d'œil, donnent un aperçu des morceaux les plus appréciés.

Les meilleurs morceaux employés en cuisine sont :

1° Le *rognon* ;
2° Le *filet* ;
3° La *longe* ou *carré* ;
4° La *noix* ;
5° Le *cuissot* ;
6° Le *quasi* ;
7° Les *côtelettes couvertes* et *découvertes* ;
8° Les *ris* ;
9° Les *noisettes* d'épaule ;
10° La *cervelle* ;
11° La *langue* ;
12° Le *foie* ;
13° La *fraise* ;
14° Les *amourettes* ou moelle longue.

Les autres peuvent se classer dans l'ordre suivant :

1° La *tête* ;
2° La *poitrine* ;
3° L'*épaule* ;
4° Le *collier* ;
5° Le *jarret* ;
6° Les *tendrons* de poitrine ;
7° La *queue* ;
8° Les *pieds* ;
9° Le *mou* ;
10° Les *oreilles*.

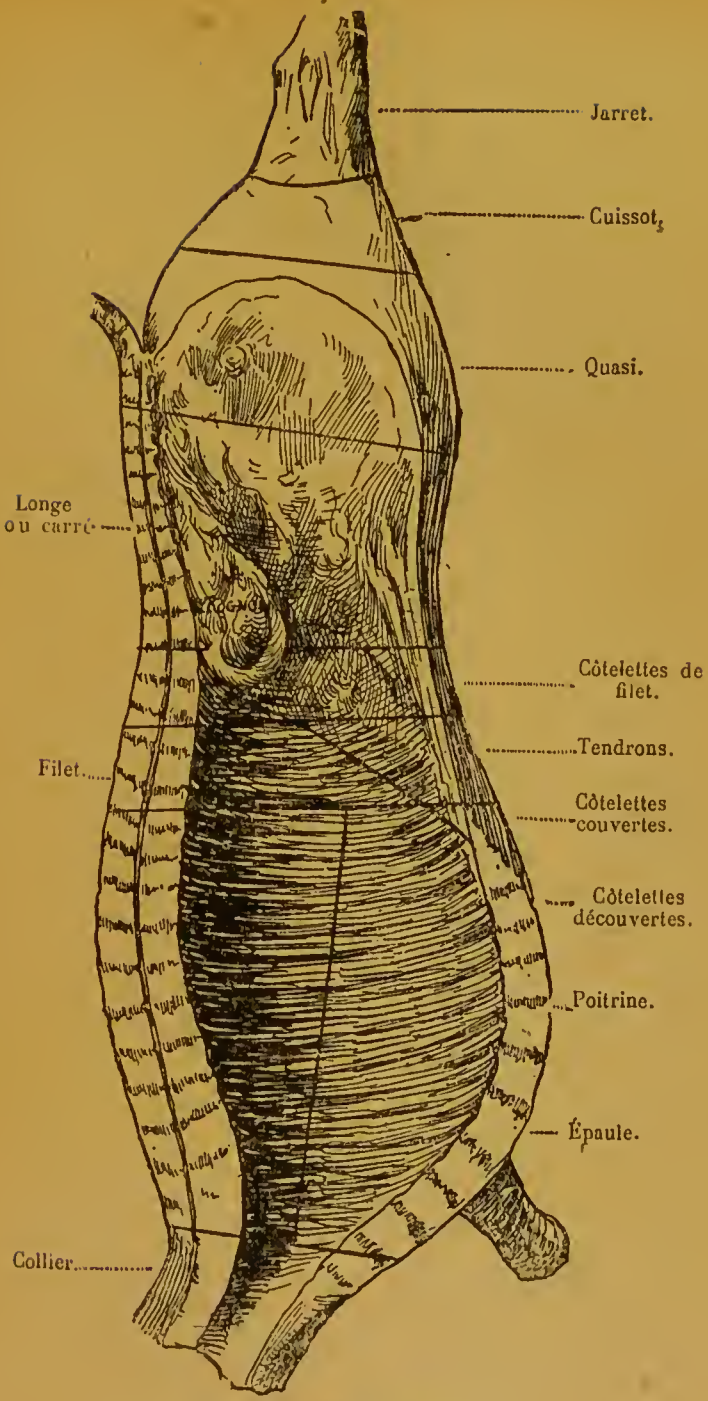

Fig. 3. — Divisions du veau.

Rognon de veau sauté (*Entrée*). — Le rognon de veau sauté et le *Rognon de veau à la bourgeoise* se préparent de la même façon que le rognon de bœuf (voir ces mots au chapitre Ier : *Bœuf*). Les rognons de veau sont beaucoup plus délicats et, de ce fait, plus recherchés que les rognons de bœuf, cela va sans dire.

Rôti de veau à la broche (*Rôt*). — Dans le veau, les morceaux que l'on fait rôtir sont le carré ou longe et le quasi (Voir *fig.* 3). Si vous prenez une longe, par exemple, parez-la en supprimant les tendons et les peaux ; enlevez la côte placée sous le rognon et l'os du bout opposé; donnez un coup de couperet dans les jointures des côtes ; couchez votre longe sur la broche pour éviter de percer le filet, fixez-la au moyen d'un gros hâtelet, pour l'empêcher de tourner, et mettez-la devant la coquille à rôtir. Une heure ou une heure et demie de cuisson, suivant la grosseur du morceau, suffit ordinairement. Au bout de ce temps, débrochez, dressez sur plat long ; dégraissez le jus et servez-le avec le rôti.

Carré de veau à la bourgeoise (*Entrée*). — Prenez un carré de veau, apprêtez-le comme ci-dessus et lardez-le avec des gros lardons gras assaisonnés préalablement, et mettez-le ensuite dans une braisière foncée de bardes de lard ou de couennes. Ajoutez quelques oignons émincés, carottes et panais en rondelles; laissez cuire environ une demi-heure à petit feu, avec le couvercle. Au bout de ce temps, mouillez avec un verre de bouillon et un demi-verre de cognac ; terminez la cuisson à petit feu ; dégraissez la sauce et versez-la sur le carré en servant.

Carré de veau à la Montglas (*Entrée*). — Se prépare de la même façon que le *Carré de veau à la bourgeoise*, mais sans accompagnement de légumes et en remplaçant le mouillement au bouillon et au cognac par deux verres de vin blanc. Quand votre carré sera cuit, passez la sauce et versez-la sur le carré en servant.

Carré de veau rôti (*Rôt*). — Prenez un carré de veau dans la partie des côtes couvertes, enlevez les os du bout et celui de l'échine, ne laissez que les os des côtes, que vous scierez presque au ras de la noix. Ceci fait, roulez la bavette en dessous, piquez de lardons fins le dessus du carré. Embrochez et faites rôtir devant un feu clair en arrosant avec le jus de la cuisson et un peu de beurre. Salez, débrochez et dressez sur plat chaud. Envoyez, à part dans une saucière, le jus de la cuisson, bien dégraissé.

Rouelle de veau en fricandeau (*Entrée*). — Prenez une tranche de rouelle de veau, de 5 à 6 centimètres et demi d'épaisseur; lardez-la avec du petit lard, mettez-la cuire dans de l'eau avec beurre, carottes, oignons et bouquet garni, sel et poivre. La cuisson demande trois heures au moins à feu doux. Quand elle est terminée, sortez la rouelle de la casserole ; dégraissez la sauce, passez-la, laissez-la réduire jusqu'à ce qu'elle devienne suffisamment courte ; liez-la avec un peu de fécule et colorez-la avec du caramel. Remettez dedans votre viande afin de la glacer et de la dorer, puis servez-la sur plat, en l'arrosant avec la sauce que vous détacherez de la casserole au moyen d'un peu de bouillon. Le fricandeau à l'oseille, aux épinards, à la chicorée, etc., se fait de

la même manière; mais alors on garnit le plat au préalable avec l'une de ces purées, et on verse la viande par-dessus, en arrosant le tout avec la sauce réduite comme ci-dessus.

Rouelle de veau en grillades (*Entrée*). — Coupez dans une rouelle de veau des tranches minces et larges. Passez-les dans l'œuf battu, panez-les ou non suivant votre goût, et faites-les griller sur feu vif pendant un quart d'heure au moins.

Rouelle de veau braisée (*Entrée*). — Mettez votre rouelle dans la casserole avec gros comme un œuf de beurre et quelques bardes de lard gras et maigre. Faites prendre couleur des deux côtés, poivrez sans saler, à cause du lard, mettez un papier beurré sous le couvercle, fermez bien et laissez cuire deux heures à petit feu. Servez avec le jus et les bardes de lard autour du plat.

Longe de veau à l'étouffée (*Entrée*). — Prenez une longe, désossez-la, donnez-lui la forme d'un carré long ; salez et poivrez à l'intérieur ; ficelez-la ; faites-la cuire trois heures au moins à petit feu dans une casserole bien fermée, avec un papier huilé sous le couvercle. Servez en accompagnant de la sauce dégraissée et passée.

Noix de veau à la bourgeoise (*Entrée*). — Prenez une noix de veau que vous piquerez de lardons gras, assaisonnés à l'avance ; ficelez-la et mettez-la à revenir dans la casserole avec un bon morceau de beurre. Ajoutez ensuite, quand elle aura pris couleur, quelques carottes et oignons coupés en quartiers, une feuille de laurier, une branche de

thym, une gousse d'aíl et deux verres de bouillon. Laissez bouillir à feu doux pendant deux heures, avec four de campagne par-dessus. Au bout de ce temps, retirez la noix, égouttez-la et débridez-la ; dégraissez la sauce qui doit être courte, liez avec un peu de fécule et servez sur une purée d'oseille, de chicorée ou d'épinards.

Escalopes de veau à la provençale (*Entrée*). — Taillez des escalopes dans de la rouelle de veau et aplatissez-les au moyen du couperet. Mettez dans la poêle quelques cuillerées de bonne huile d'olive ; quand l'huile est bien chaude, jetez-y vos escalopes, faites-les dorer sur les deux faces à feu très vif. Ajoutez un peu de sauce tomates, laissez mijoter quelques instants et servez les escalopes en couronne sur un plat rond, la sauce au milieu.

Quasi de veau aux champignons (*Entrée*). — Mettez votre morceau de quasi à la casserole avec beurre, sel, poivre, thym et laurier. Laissez-le prendre couleur à feu vif; puis ensuite finissez de cuire pendant deux heures à feu doux, casserole couverte. D'autre part, faites roussir des petits oignons dans le beurre; ajoutez des champignons entiers, mouillez avec du bouillon, un peu de vin blanc, le jus, passé, de la cuisson du veau; laissez mijoter jusqu'à cuisson complète; liez avec un peu de fécule et versez sur le morceau de quasi, dans un plat rond.

Quasi de veau à la bourgeoise (*Entrée*). — Faites cuire un morceau de quasi, à feu doux, pendant deux heures, dans une casserole, avec oignons, carottes, bouquet garni, une gousse d'ail, sel et

poivre. Servez avec les légumes, après avoir enlevé l'ail et le bouquet.

Veau à la provençale (*Entrée*). — Faites une sauce avec beurre, farine, persil, échalotes hachés, un demi-verre d'huile d'olive, sel et poivre. Liez le tout sur feu vif et mettez dans cette sauce des morceaux de veau de desserte coupés en tranches minces et privés de leurs os et tendons. Faites réchauffer simplement la viande, sans laisser bouillir ; ajoutez le jus d'un citron et servez.

Côtelettes de veau au naturel (*Entrée*). — Parez bien vos côtelettes, saupoudrez-les de poivre et de sel, mettez-les sur le gril à feu modéré, retournez-les. Quand la cuisson est terminée, servez en accompagnant d'une sauce relevée. On peut aussi paner les côtelettes, avant de les faire griller. Pour cela, on les trempe dans l'œuf battu et on les roule dans de la chapelure blanche.

Côtelettes de veau farcies (*Entrée*). — Roulez vos côtelettes, parées, dans l'œuf battu, et disposez-les dans le fond d'une tourtière beurrée après les avoir recouvertes d'une farce ainsi composée : lait, débris de veau, mie de pain, échalotes, persil, le tout finement haché et manié de beurre, sel, poivre et muscade râpée. Mettez le four de campagne garni de braise sur votre tourtière. Quand les côtelettes seront cuites, sortez-les et disposez-les sur un plat. Détachez le fond de la tourtière au moyen d'un peu de bouillon. Arrosez vos côtelettes avec cette sauce.

Côtelettes de veau glacées (*Entrée*). — Parez vos

côtelettes, piquez-les de petit lard, faites-les revenir à la casserole. Quand elles ont pris couleur, mouillez avec deux verres de bouillon, ajoutez un morceau de jarret de veau, quelques carottes et oignons, sel et poivre. Quand les côtelettes sont cuites, sortez-les et dressez-les sur un plat. Faites réduire la sauce, pour l'amener à consistance de gelée, et, après l'avoir passée au tamis, servez-vous-en pour glacer vos côtelettes.

Côtelettes de veau en papillotes (*Entrée*). — Préparez une farce composée de petit lard, mie de pain, persil, ciboules et champignons, le tout haché très menu et convenablement salé et poivré. Garnissez avec cette farce les deux faces de vos côtelettes, enveloppez le tout dans une grande barde de lard et, par-dessus, disposez un papier blanc huilé, roulé en forme de papillote. Mettez sur le feu et grillez-les doucement pendant une bonne demi-heure. Ce laps de temps écoulé, servez les côtelettes dans leurs papillotes et accompagnez-les d'un citron.

Côtelettes de veau sautées (*Entrée*). — Mettez vos côtelettes dans la poêle ou dans une sauteuse, avec du beurre en quantité suffisante, persil, ail, échalotes, hachés menu, sel et poivre. Quand elles sont bien dorées des deux côtés, à feu vif, retirez-les ; mouillez avec moitié de bouillon et vin blanc, épaississez avec une pincée de farine, laissez réduire après avoir remis les côtelettes et remuez en versant la sauce par-dessus.

Ris de veau aux fines herbes (*Entrée*). — Les faire dégorger assez longtemps dans l'eau tiède et

les blanchir à l'eau bouillante. D'autre part, préparer un hachis très fin de persil, échalotes, ail et champignons, que l'on manie avec un bon morceau de beurre, sel et poivre. Faire quelques incisions dans le dessus des ris, y introduire le hachis de place en place ; recouvrir de bardes de lard, placer les ris ainsi préparés dans la casserole, mouiller d'un verre de vin blanc, autant de bouillon, laisser mijoter à petit feu jusqu'à cuisson complète. Retirer alors les ris, dégraisser la sauce, l'allonger avec du bouillon si besoin est et la verser sur les ris.

Ris de veau en fricandeau (*Entrée*). — Les ris étant dégorgés et blanchis comme il est dit ci-dessus, les piquer de fins lardons, les passer à la casserole sur des bardes de lard, mouiller avec du bouillon, saler, poivrer. Quand les ris ont pris belle couleur et que la sauce est suffisamment réduite, servir les ris sur une purée d'oseille ou de chicorée et les arroser avec la cuisson passée au tamis.

Ris de veau à la poulette (*Entrée*). — Après avoir fait dégorger et blanchir les ris, mettez-les dans une casserole avec du bouillon et des champignons coupés en quartiers et préalablement cuits aux trois quarts. Laissez mijoter et réduire la sauce ; liez-la, sur le coin du fourneau, avec des jaunes d'œufs ; ajoutez une pincée de persil haché et le jus d'un citron. Servez.

Ris de veau braisés, à la provençale (*Entrée*). — Faites dégorger et blanchissez les ris ; enveloppez-les d'une barde de lard, et faites-les cuire dans une braisière avec estragon, sel, poivre et une pointe d'ail ; mouillez avec moitié bouillon et moitié vin

blanc ; quand les ris sont cuits, retirez-les, rangez-les dans un plat chaud, masquez-les de la sauce passée au tamis, et servez.

Cervelles de veau à la poulette (*Entrée*). — Faites dégorger les cervelles dans l'eau froide, blanchissez-les ensuite à l'eau bouillante, enlevez-en avec soin les membranes, caillots et filets nerveux. Quand elles sont bien apprêtées, mettez-les à part. Mettez du beurre dans une casserole, délayez-y une cuillerée de farine en tournant sans laisser roussir, mouillez avec du bouillon tiède, ajoutez champignons et oignons coupés en deux, salez, poivrez. laissez cuire une heure à casserole couverte. Au bout de ce temps, mettez vos cervelles dans cette sauce, laissez-les seulement dix minutes, ce qui suffit pour achever leur cuisson ; tirez la casserole sur le coin du fourneau, liez la sauce aux jaunes d'œufs, ajoutez un filet de vinaigre et servez très chaud.

Cervelles de veau frites (*Entrée*). — Les cervelles étant dégorgées, blanchies et nettoyées comme ci-dessus, coupez chacune en quatre ou cinq morceaux, que vous placerez dans un plat creux avec sel, poivre et demi-verre de vinaigre. Laissez-les dans cet état pendant une demi-heure. Au bout de ce temps, sortez-les ; égouttez-les ; roulez-les dans la pâte à frire et plongez-les dans une friture modérément chaude pour ne pas les durcir. Quand ils ont pris couleur, retirez-les et servez-les sur plat avec persil frit autour.

Cervelles de veau en matelote (*Entrée*). — Prenez des cervelles, nettoyées et blanchies ; mettez-les

à cuire dans une casserole avec moitié bouillon, moitié vin blanc, ajoutez champignons émincés, bouquet garni. D'autre part, faites revenir des petits oignons dans le beurre, saupoudrez-les de farine, faites un roux. Ajoutez ce roux, avec les oignons, à la sauce dans laquelle cuisent vos cervelles; laissez bouillir le tout ensemble pendant un quart d'heure à feu doux et servez.

Cervelles de veau maître d'hôtel (*Entrée*). — Préparez et faites cuire les cervelles comme il est dit à la recette des *Cervelles à la poulette*. Quand elles sont cuites, égouttez-les et dressez-les sur un plat. D'autre part, maniez gros comme un œuf de beurre avec une cuillerée de farine; faites fondre à la casserole, en ajoutant sel, poivre, jus de citron et une cuillerée d'eau. Tournez lentement sur feu doux, laissez prendre assez de consistance à la sauce pour en masquer vos cervelles.

Cervelles de veau braisées (*Entrée*). — Faites dégorger, nettoyez et blanchissez des cervelles, comme il est dit précédemment.

D'autre part, mettez dans une casserole une barde de lard, des oignons coupés en tranches, un bouquet garni, sel, poivre, épices ; mouillez avec un ou deux verres de vin blanc ; couvrez la casserole et faites cuire tout doucement sur des cendres rouges, dans une braisière, avec du feu sur le couvercle. Dressez les cervelles, la cuisson terminée; passez, dégraissez la sauce, épaississez-la avec une pincée de fécule, faites-la réduire si c'est nécessaire et versez-la par-dessus.

Cervelles de veau au beurre noir (*Entrée*). — Les

cervelles étant préalablement blanchies et nettoyées, faites-les cuire pendant une demi-heure dans une marinade bouillante, composée d'eau dans laquelle vous avez versé un demi-verre de vinaigre, sel, poivre, bouquet garni et quelques rondelles d'oignons. Faites roussir du beurre et, au moment de servir, versez-le sur vos cervelles après y avoir ajouté un léger filet de vinaigre.

Cervelles de veau sauce piquante (*Entrée*). — Opérez exactement comme pour la recette précédente, mais remplacez le beurre noir par une sauce piquante.

Foie de veau à la broche (*Rôt*). — Lardez le foie avec du gros lard gras manié de sel et poivre, et faites-le mariner une demi-journée dans une marinade douce. Égouttez-le, embrochez-le solidement, couvrez-le d'un papier beurré que vous ôterez quelques minutes vers la fin de la cuisson, afin de laisser prendre couleur. Une heure de cuisson suffit, à feu clair, pour un foie entier. On s'aperçoit que la cuisson est terminée à ce que le foie ne rend pas de sang. Débrochez, servez en accompagnant d'une sauce piquante ou d'une sauce à la ravigote.

Foie de veau à la poêle (*Entrée*). — Prenez des tranches de foie de veau; mettez-les dans la poêle à feu vif avec du beurre, échalotes, ciboules et persil hachés. Quand le foie commence à prendre couleur, retournez-le, ajoutez une pincée de farine que vous laissez roussir légèrement. Mouillez de deux verres de vin rouge, assaisonnez de sel et poivre, laissez bouillir cinq à six minutes et servez.

Foie de veau à la bourgeoise (*Entrée*). — Prenez un foie, enlevez-en les déchets, lardez-le comme il est dit pour le *Foie à la broche* ; mettez-le dans une petite marmite foncée de bardes de lard, avec oignons, carottes, échalotes et ail hachés menu, bouquet garni, sel, poivre, épices. Mouillez au tiers de la hauteur avec du bon bouillon et moitié de vin blanc. Lorsque le foie est cuit, enlevez-le, mettez-le sur le plat. Épaississez la sauce, après l'avoir passée et dégraissée, en faisant un roux blond. Versez sur votre foie et servez bien chaud.

Foie de veau maître d'hôtel (*Entrée*). — Faites cuire dans le beurre des tranches de foie de veau de 2 centimètres d'épaisseur, et, quand elles sont cuites, mettez-les sur un plat chaud, au centre duquel vous aurez disposé un bon morceau de beurre frais manié de persil et civette hachés fin. Arrosez avec le jus d'un citron.

Foie de veau à l'italienne (*Entrée*). — Saupoudrez de farine des tranches minces de foie, faites-les cuire quelques minutes dans du beurre bien chaud, à feu vif. Salez, poivrez. Dressez sur un plat et arrosez avec le jus d'un citron.

Foie de veau en papillotes (*Entrée*). — Faites mariner deux heures dans une marinade douce des tranches minces et étroites de foie de veau. Égouttez-les, placez-les chacune dans une papillote de papier huilé, en les intercalant entre deux minces bardes de lard. Placez ces papillotes sur le gril, à feu modéré, de préférence au-dessus de braise rouge ; quand elles auront pris une belle couleur, servez-les telles quelles.

Foie de veau aux oignons (*Entrée*). — Prenez un bon morceau de foie de veau, piquez-le de gros lardons assaisonnés, enveloppez-le dans une *toilette* de porc et mettez-le revenir dans une casserole avec un fort morceau de beurre. Quand il aura pris couleur, ajoutez des petits oignons entiers, salez, poivrez, mouillez avec un bon verre d'eau-de-vie, ajoutez un bouquet garni, une pincée d'épices, couvrez la casserole et laissez cuire deux à trois heures. Dressez le foie dans un plat chaud; développez-le, entourez-le des petits oignons et versez sur le tout la sauce dégraissée.

Fraise de veau frite (*Entrée*). — La fraise étant lavée à plusieurs eaux et mise à dégorger pendant une heure ou deux, on la fait cuire dans un court-bouillon apprêté avec poivre, sel, oignons, carottes, thym, laurier, ail, bouquet garni. Quand elle est cuite, on l'égoutte, on la coupe par morceaux, et on fait frire ceux-ci après les avoir trempés dans une pâte à frire. On sert du persil frit, en branches ou en bouquets, tout autour.

Fraise de veau à la vinaigrette (*Entrée*). — La fraise étant cuite, égouttée et coupée par morceaux comme ci-dessus, on la sert très chaude, en l'accompagnant sur la table d'un huilier et d'une assiettée de fines herbes hachées menu.

Amourettes (*Entrée*). — Les amourettes, qui ne sont autres que la moelle épinière du bœuf et du veau, s'apprêtent exactement comme les cervelles; il faut seulement avoir soin, en les nettoyant, d'enlever la membrane dure qui les enveloppe. On les coupe en petits tronçons.

Tête de veau au naturel (*Entrée et Relevé*). — Prenez une tête de veau, faites-la dégorger une nuit entière dans l'eau froide ; mettez-la ensuite à blanchir dans de l'eau bouillante salée. Quand elle a bien écumé, retirez-la et plongez-la dans de l'eau froide. Égouttez-la sur un linge et désossez-la entièrement. Retirez la cervelle, débarrassez-la de la membrane qui l'enveloppe, faites-la dégorger à l'eau fraîche pendant une heure ; mettez-la cuire au court-bouillon et conservez-la chaudement, dans une serviette, jusqu'au moment de la servir. Remettez la tête de veau une fois désossée dans l'eau bouillante pendant quelques minutes, puis coupez-la en quatre quartiers égaux, sans toucher aux oreilles, dans chacune desquelles, avant la cuisson, vous aurez introduit une carotte entière pour leur conserver leur forme. Coupez la langue, enlevez-en le cornet, les parties dures et l'épiderme. Essuyez tous ces morceaux; frottez-les de jus de citron; reconstituez la tête dans sa forme primitive autant que possible, enveloppez-la dans un linge blanc et mettez-la dans le court-bouillon destiné à la blanchir et que vous aurez préparé de la façon suivante : eau blanchie avec une poignée de farine sel, poivre, oignons, carottes, ail, bouquet garni, un verre de vinaigre d'Orléans. Laissez bouillir à petit feu pendant quatre heures ; la tête doit toujours baigner entièrement. Au moment de servir, sortez du court-bouillon, déballez et faites égoutter la tête. Prenez la cervelle et la langue, découpez-les en rondelles que vous disposerez, en les alternant autour du plat préalablement garni d'une serviette. Au milieu, placez la tête, ciselez chaque oreille sur les bords. Accompagnez d'un huilier et d'une assiettée d'oignons et de fines herbes hachés finement.

Tête de veau farcie (*Entrée*). — La tête de veau étant blanchie et échaudée, désossez-la avec soin en évitant de couper la peau du dessus; sortez la cervelle, la langue, les bajoues et les yeux ; épluchez ces parties avec soin, la langue en enlevant la peau et le cornet, les yeux en supprimant tout le noir, la cervelle en la dépouillant de sa membrane; faites blanchir le tout à l'eau bouillante et coupez-le ensuite finement. D'autre part, préparez une farce avec rouelle de veau, cervelle de bœuf, graisse, hachés finement, et incorporez persil et ciboule également hachés ; salez, poivrez, liez avec des jaunes d'œufs et un demi-verre de cognac ; maniez et ajoutez vos cervelles, bajoues, yeux et langue coupés en dés. Ceci fait, placez la peau de la tête dans une casserole, les oreilles en dessous; cousez au préalable le museau, les paupières et les narines, versez votre farce, rabattez la peau par-dessus, ficelez-la en la plissant et en essayant de rendre à la tête sa forme naturelle. Votre casserole doit être juste de hauteur. Remplissez-la alors avec un tiers de vin blanc, deux tiers de bouillon; ajoutez un bouquet garni, deux ou trois carottes, une gousse d'ail, sel, poivre ; faites cuire à petit feu pendant trois heures, casserole couverte. Quand la cuisson est terminée, faites égoutter la tête, débridez-la, mettez sur plat, dégraissez et passez la sauce; laissez-la réduire et versez-la dessus.

Tête de veau frite (*Entrée*). — Prenez des morceaux de tête de veau provenant de la desserte; faites-les mariner dans une marinade bien relevée. Égouttez-les, trempez-les dans une pâte à frire et plongez-les dans une large friture bien chaude.

Quand ils auront pris couleur, servez-les sur un plat, entourés de persil frit, en branches.

Tête de veau à la poulette (*Entrée*). — Hachez des fines herbes, passez-les au beurre avec une pincée de farine, sel et poivre ; mouillez avec du bouillon et laissez cuire quelques minutes. Jetez alors dans la sauce ainsi obtenue des morceaux de tête de veau de desserte; laissez-les dans la casserole juste assez de temps pour les réchauffer. Retirez sur le coin du fourneau, liez votre sauce avec des jaunes d'œufs, sans la laisser bouillir de nouveau ; ajoutez, au moment de servir, le jus d'un citron ou un peu de vinaigre.

Blanquette de veau (*Entrée*). — Prenez de la poitrine de veau, coupez-la en quartiers, que vous faites blanchir à l'eau salée. Mettez vos morceaux de veau dans la casserole avec un bon morceau de beurre, des champignons entiers, un bouquet garni ; ajoutez une cuillerée à bouche de farine et mouillez avec deux bons verres de bouillon. La cuisson terminée, dégraissez la sauce, enlevez le bouquet, liez hors du feu avec trois jaunes d'œufs. Ajoutez un filet de vinaigre et un jus de citron au moment de servir. La blanquette peut également se faire avec du veau de desserte; la manière d'opérer est la même, sauf que l'on se borne simplement à faire cuire les champignons dans la sauce et qu'on y fait réchauffer la viande déjà cuite.

Poitrine de veau farcie (*Entrée*). — Prendre un bon morceau de poitrine de veau, couper le bout des côtes, détacher la chair de dessus avec précaution en la soulevant. Intercaler dans l'espace ainsi

ménagé une farce composée de chair à saucisses, débris de veau, persil, échalotes, hachés finement, sel, poivre, muscade et maniée avec beurre et jaunes d'œufs crus. Une fois la farce mise en place, coudre les deux bords des chairs avec une aiguille à baguer et de la petite ficelle. D'autre part, foncer une casserole avec des bardes de lard, disposer dessus avec précaution la poitrine farcie, mouiller avec du bouillon, saler, poivrer, ajouter un bouquet garni et laisser cuire à couvercle fermé pendant deux ou trois heures, à petit feu. Au bout de ce temps, sortir la poitrine, la débrider, la mettre sur plat ; dégraisser et passer la sauce, l'épaissir avec une pincée de farine, la faire réduire et la verser sur la poitrine.

Poitrine de veau à la poulette (*Entrée*). — Coupez-la par morceaux carrés, après l'avoir apprêtée comme il est dit à la recette précédente ; mettez vos morceaux à dégorger dans l'eau et faites-les blanchir. Mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, champignons, bouquet garni et une pincée de farine ; mouillez avec du bouillon. Lorsque la viande est cuite, dégraissez la sauce, liez-la aux jaunes d'œufs, ajoutez du jus de citron en servant.

Épaule de veau bourgeoise (*Entrée*). — Désossez entièrement une épaule, roulez-la et ficelez-la après l'avoir assaisonnée de sel, poivre et épices. Faites-lui prendre couleur à feu vif dans une casserole avec un bon morceau de beurre. Mouillez ensuite avec un verre de bouillon, ajoutez une feuille de laurier, complétez l'assaisonnement et faites cuire, feu dessus et feu dessous, jusqu'à ce

que la sauce tombe en glace. Dressez l'épaule sur un plat, débridez-la et arrosez-la avec la sauce détachée de la casserole au moyen d'un peu de bouillon. Quand on farcit l'épaule avec de la chair à saucisse, il est bon de dégraisser la sauce.

Épaule de veau à la broche (*Rôt*). — Après avoir désossé et roulé l'épaule comme il est dit ci-dessus, on la fait cuire à feu clair et on la sert avec son jus ou avec une sauce poivrade.

Épaule de veau au vin blanc (*Entrée*). — Désossez et roulez l'épaule, piquez-la sur le dessus avec du lard gras, ficelez-la bien, faites-la revenir dans le beurre ; lorsqu'elle est bien dorée, assaisonnez de sel, poivre, épices, mouillez d'eau ou de bouillon, ajoutez un bouquet garni ; laissez cuire doucement. D'autre part, épluchez des oignons, faites-leur prendre couleur dans le beurre, mettez-les avec votre épaule et à ce moment ajoutez un verre de vin blanc, des champignons blanchis et tournés ; laissez terminer la cuisson. Au moment de servir, dégraissez la sauce, épaississez et liez-la avec un peu de fécule. Versez sur votre épaule, dressée sur plat long et préalablement débridée.

Tendrons de veau aux petits pois (*Entrée*). — Coupez des tendrons de veau en petits morceaux ; faites-les revenir à la casserole dans le beurre ; ajoutez une cuillerée de farine, mouillez ensuite avec un verre d'eau, assaisonnez de sel et poivre, ajoutez un bouquet garni et laissez cuire une heure environ. Au bout de ce temps, ajoutez des petits pois et terminez la cuisson à feu doux.

Tendrons de veau en matelote (*Entrée*). — Mettez des tendrons coupés à revenir dans la casserole avec du beurre et une pincée de farine pour faire un roux ; mouillez avec un verre d'eau, autant de vin blanc; assaisonnez de sel, poivre, ail, bouquet garni, épices. Quand la cuisson est presque terminée, ajoutez des champignons émincés et des petits oignons roussis dans le beurre. Laissez jeter quelques bouillons, dix minutes environ, et servez.

Queues de veau grillées, sauce rémoulade (*Entrée*) — Coupez les queues de veau par tronçons, faites-les dégorger dans l'eau tiède et blanchissez-les ensuite. Achevez de les cuire dans de l'eau additionnée de vinaigre, sel, poivre et bouquet garni. Retirez-les ensuite, égouttez-les, trempez-les dans le beurre fondu, panez-les et faites-les griller sur feu vif. Servez avec une sauce rémoulade.

Queues de veau à la flamande (*Entrée*). — Coupez les queues par tronçons, laissez-les dégorger à l'eau tiède, puis faites-les cuire avec un chou déjà blanchi et ficelé. Ajoutez un peu de bouillon, des tranches de lard de poitrine, assaisonnez. Servez sur plat, le lard et les choux tout autour.

Pieds de veau au naturel (*Entrée*). — Ce mets se prépare de la même façon que la *Fraise de veau au naturel*. Quand les pieds sont bien cuits, on les égoutte et on les sert entiers, en les accompagnant d'une sauce piquante ou simplement d'une vinaigrette.

Pieds de veau frits (*Entrée*). — Se préparent de la même façon que les *Oreilles de veau frites*. Les

pieds étant blanchis, cuits, refroidis, coupez-les en morceaux que vous faites mariner une heure dans du vinaigre, avec sel, poivre, ronds de carottes ; retirez-les, essuyez-les, trempez-les dans une pâte à frire, jetez-les dans large friture bouillante et, lorsqu'ils sont dorés, servez avec persil frit, en bouquets ou persil frais, en branches.

Pieds de veau en fricassée de poulet (*Entrée*). — Quand les pieds sont cuits comme il a été dit pour la *Fraise de veau*, on les coupe par morceaux et on les met à la casserole avec beurre, champignons blanchis, ciboulette, ail, échalotes, bouquet garni ; on laisse cuire quelque temps, puis on ajoute une demi-cuillerée de farine, du bouillon, un demi-verre de vin blanc, sel et poivre ; on laisse bouillir une demi-heure à petit feu. On retire ensuite le bouquet, on écarte la casserole du feu et on lie la sauce avec des jaunes d'œufs. Ajouter un filet de vinaigre si l'on veut, mais seulement au moment de servir.

Mou de veau aux champignons (*Entrée*). — Coupez votre mou de veau en morceaux carrés de moyenne grosseur, que vous ferez dégorger à l'eau tiède et blanchir à l'eau bouillante. Égouttez-les, faites-les revenir dans un roux blond ; mouillez avec du bouillon, ajoutez des champignons tournés, des petits oignons entiers, salez, poivrez. Quand le mou sera cuit, dégraissez la sauce et servez.

Mou de veau à la poulette (*Entrée*). — Se prépare exactement comme à la recette précédente, sauf qu'on ne fait pas de roux. Quand le mou est cuit,

on retire la casserole sur le coin du fourneau, on dégraisse la sauce et on la lie au moyen de deux jaunes d'œufs. On ajoute un filet de vinaigre au moment de servir.

Mou de veau en matelote (*Entrée*). — Le mou étant apprêté comme il est dit pour le *Mou de veau aux champignons*, on le fait revenir à la casserole avec des petits oignons et une cuillerée de farine pour faire un roux. On mouille ensuite avec moitié eau et moitié vin rouge, on ajoute des champignons émincés et un bouquet garni. Quand la cuisson est terminée, dégraisser la sauce et servir.

Oreilles de veau au naturel (*Entrée*). — Pour la manière de faire cuire les oreilles de veau, se reporter à la recette de la *Tête de veau au naturel*. Quand elles sont cuites, on en découpe les bords avec des ciseaux, et on les dispose, toutes chaudes, autour d'un plat, en versant au milieu une sauce ravigote ou une sauce piquante. Placer quelques branches de persil entre chaque oreille.

Oreilles de veau frites (*Entrée*). — On fait cuire les oreilles comme il a été dit précédemment; on les coupe ensuite en deux sur leur longueur, et on les trempe dans un jaune d'œuf battu avec de l'huile. On les pane et on les fait frire bien croustillantes. On les sert sur plat rond en les groupant au centre en forme de buisson et en accompagnant de persil frit, en branches.

Oreilles de veau en marinade (*Entrée*). — Faites-les dégorger dans de l'eau chaude ; mettez-les à cuire dans un *blanc* et à rafraîchir après la cuisson,

comme il a été dit pour la *Tête de veau au naturel* ; égouttez-les, coupez-les en long en plusieurs morceaux ; faites-les mariner avec vinaigre, sel et mignonnette ; séchez-les, passez-les dans une pâte à frire, faites-les frire d'une belle couleur ; égouttez-les, puis, dressez-les sur un plat avec persil frit, en branches, par-dessus.

Les oreilles, comme les pieds et les jarrets de veau étant de consistance essentiellement cartilagineuse et gélatineuse, servent également à préparer des bouillons rafraîchissants et émollients, pour malades, enfants et convalescents.

CHAPITRE III

MOUTON

La chair du mouton est une des viandes les plus appréciées et avec raison ; on la mange saignante sans inconvénient, au contraire de la viande du bœuf et du porc, qui renferment parfois des embryons de parasites redoutables : tænias ou trichines.

De plus, les moutons qui ont pâturé dans les montagnes les plantes aromatiques qui en garnissent les pentes et les plateaux, ainsi que ceux qui ont été élevés dans les prés des bords de la mer, dits *prés-salés*, fournissent une chair vraiment délicate et d'une tendreté remarquable.

Par exemple, pour être vraiment bonne, la viande de mouton ne doit pas être consommée sitôt l'animal abattu. On doit la laisser *mortifier* pendant un temps plus ou moins long, suivant la saison : un à trois jours en été, trois à huit jours en hiver.

La chair du mâle castré est d'un beau rouge vif, le suif en est très blanc et très ferme ; celle du bélier, au contraire, présente un aspect différent : elle est d'un rouge beaucoup plus sombre et le suif en est jaunâtre et spongieux. Elle offre aussi une odeur caractéristique de suint, qui est très désagréable.

La chair des brebis est seulement un peu plus pâle, mais elle est aussi bonne que celle du mâle, à la condition que l'animal soit jeune et bien engraissé dans les deux cas.

La figure 4 : *Divisions du mouton*, fait connaître les principaux morceaux avec leur emplacement exact.

En matière de cuisson, ces morceaux peuvent se classer dans l'ordre suivant, d'après leur qualité :

1° La selle et les carrés ;
2° Les filets mignons ;
3° Le gigot ;
4° L'épaule ;
5° Les côtelettes, couvertes et découvertes ;
6° La poitrine ;
7° Le collet ;
8° Le flanchet.

Dans les abats, on classe comme suit les différentes pièces :

1° La cervelle ;
2° Les rognons ;
3° La langue ;
4° Les pieds ;
5° La queue.

Selle de mouton braisée (*Entrée*). — Parez une selle de mouton et maintenez les flancs roulés en les ficelant ; prenez une grande braisière ; foncez-la de bardes de lard ; couchez dedans, du côté gras, la selle et ajoutez deux grandes cuillerées de consommé, deux carottes, deux gros oignons piqués de girofle, un bouquet garni, un petit verre de bonne eau-de-vie, poivre et épices. Commencez à faire cuire sur un feu ardent ; arrosez la selle de mouton et couvrez-la d'un papier beurré ; faites-la ensuite mijo-

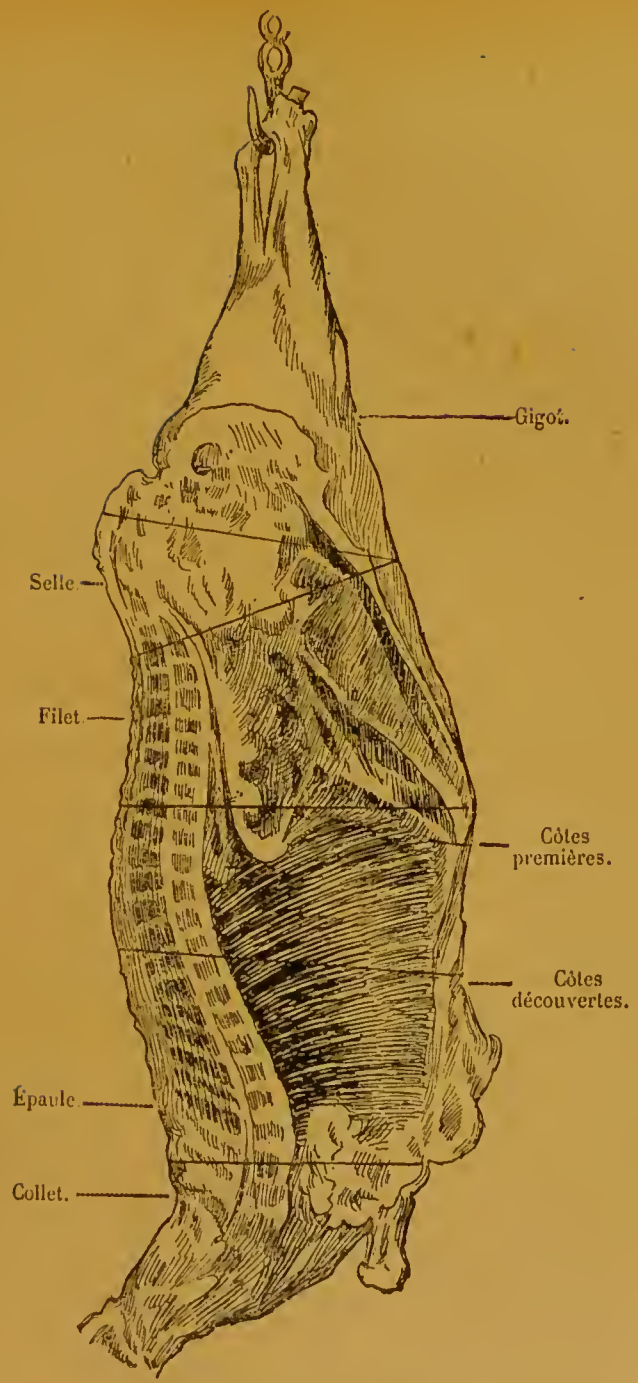

Fig. 4. — Divisions du mouton.

ter feu dessous et dessus ; après trois ou quatre heures de cuisson, faites égoutter la pièce ; débridez-la avec soin ; faites-la glacer au moyen du four de campagne ; puis servez-la sur son jus passé et réduit.

Selle de mouton à la poivrade (*Entree*). — Prenez une selle de mouton, roulez-la, parez-la, apprêtez-la, comme il est dit plus haut, piquez-la de gros lardons ; faites-la mariner un ou deux jours avec un demi-verre d'huile, du jus de citron, sel, poivre, thym, laurier, girofle, épices, tranches d'oignons, persil, etc. Mettez à la broche et glacez-la d'une belle couleur. Servez avec une sauce poivrade à part dans une saucière.

Carré de mouton aux haricots blancs (*Entrée*). — Désossez un carré de mouton, lardez-le de jambon, faites-le cuire à la broche ou à défaut au four ; servez-le sur un plat de haricots blancs cuits à l'eau et arrosez du jus de la cuisson de la viande. On peut remplacer les haricots par des pommes de terre frites, des épinards, de la chicorée ou de l'oseille, suivant les goûts et la saison.

Carré de mouton à la bourgeoise (*Entrée*). — Parez un carré de mouton, mettez-le à la casserole avec deux verres de bouillon, un verre de vin blanc, bouquet garni, oignon piqué de girofle, une gousse d'ail, sel et poivre. La cuisson terminée, dégraissez et passez la sauce. Laissez-la lier sur le côté du feu, en y ajoutant une pincée de fécule. Au moment de servir, versez un filet de vinaigre.

Carré de mouton à la Conti (*Entrée*). — Parez un carré de mouton, enlevez les peaux, piquez-le de

lard gras et de filets d'anchois. Mettez dans une casserole suffisamment profonde un verre de vin blanc, autant de bouillon, échalotes, persil, ail, ciboules, hachés menu, une pincée d'épices, sel et poivre, une feuille de laurier, placez votre carré par-dessus et laissez cuire à petit feu. La cuisson terminée, enlevez le carré, dressez-le sur un plat et versez par-dessus, la sauce préalablement dégraissée et liée avec un peu de fécule et un morceau de beurre.

Haricot de mouton (*Entrée*). — Mettez revenir à la casserole, dans le beurre, sur feu vif, un carré de mouton ou une épaule coupés en quartiers. Dès qu'ils seront dorés, retirez-les et égouttez-les. Mettez ensuite à revenir, dans le même beurre, des quartiers de navets jusqu'à ce qu'ils aient pris couleur. Mouillez alors avec deux verres de bouillon, un peu d'eau; remettez les morceaux de mouton ; ajoutez bouquet garni. sel, poivre, et laissez cuire une demi-heure. Servez votre viande sur un plat, les navets autour, et versez par-dessus votre sauce dégraissée et réduite, si c'est nécessaire.

Haricot de mouton aux salsifis (*Entrée*). — Se prépare exactement de la même façon que le *Haricot de mouton aux navets*, sauf qu'on remplace ceux-ci par des salsifis noirs bien ratissés et coupés en tronçons de 5 à 6 centimètres.

La poitrine et le collet de mouton peuvent s'employer dans la confection du haricot de mouton, au même titre que le carré ou l'épaule, et on peut ainsi remplacer les navets et les salsifis par des pommes de terre ou des carottes.

Filets de mouton en chevreuil (*Entrée*). — Prenez des filets mignons de mouton, mettez-les à mariner pendant deux ou trois jours dans une marinade faible, après les avoir piqués de lardons fins, assaisonnés. Au bout de ce temps, sortez-les de la marinade, égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec gros comme un œuf de beurre, faites-les revenir à feu vif, puis laissez-les ensuite finir de cuire à petit feu en mouillant, si c'est nécessaire, d'une cuillerée ou deux de vin blanc. La cuisson terminée, servez les filets accompagnés d'une sauce poivrade ou d'une sauce ravigote.

Filets de mouton en paupiettes (*Entrée*). — Coupez des tranches de 2 centimètres d'épaisseur, dans un filet de mouton; aplatissez-les. Préparez une farce composée de blanc de volaille de desserte, graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, ail, hachés finement et maniés avec beurre, sel, poivre et trois jaunes d'œufs. Disposez une couche de cette farce à l'intérieur de vos paupiettes, roulez celles-ci, enveloppez-les de bardes de lard et de papier huilé ; enfilez-les dans une broche et faites-les rôtir à la coquille, devant un feu clair. Servez sur une sauce relevée, après avoir enlevé le papier.

Gigot de mouton rôti (*Rôt*). — Pour que le gigot soit tendre, il ne faut pas qu'il provienne d'un animal tué la veille; il est nécessaire que la viande soit un peu mortifiée : deux ou trois jours en été, huit en hiver. Parez-le, en enlevant l'os du quasi; conservez la queue en passant l'extrémité repliée sous un pli de la peau, et mettez-le à la broche devant un feu très vif, afin que les pores de la peau se resserrent et que le jus reste à l'intérieur. Ne

salez qu'un quart d'heure avant la cuisson, ou, ce qui est mieux encore, arrosez avec un peu d'eau salée et le jus de la lèchefrite. Servez la sauce à part dans une saucière, après l'avoir dégraissée, et accompagnez le gigot de haricots cuits à l'eau, chicorée, épinards au jus, etc.

Gigot de mouton à l'eau (*Entrée et Relevé*). — Désossez le gigot et faites-le revenir dans une casserole avec un peu de beurre, jusqu'à ce qu'il ait

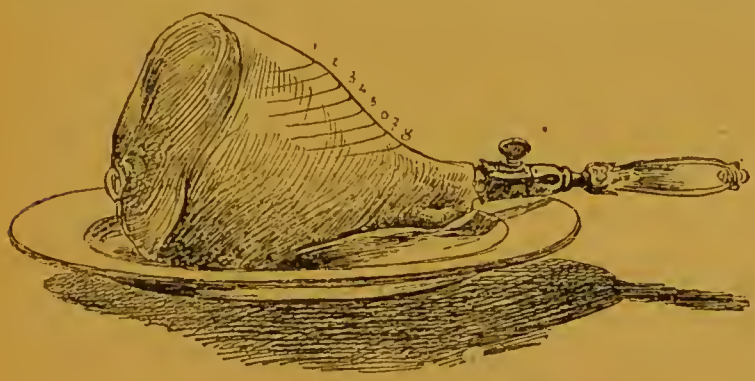

Fig. 5. — Découpage du gigot.

pris une belle couleur ; mouillez alors avec un peu d'eau ; ajoutez ail, oignons, carottes, sel, poivre, épices, bouquet garni ; faites cuire doucement pendant six heures ; puis passez et dégraissez la sauce, liez-la avec un peu de fécule ; glacez-en le gigot et servez le tout sur un lit de chicorée.

Gigot rôti à la provençale (*Rôt*). — Épluchez plusieurs poignées de grosses gousses d'ail ; faites-les blanchir à plusieurs bouillons, dans de l'eau salée ; lavez-les à l'eau fraîche ; égouttez-les et mettez-les réchauffer dans une casserole avec du bouillon. Ajoutez un peu du jus de la cuisson de

votre gigot, rôti comme il a été dit plus haut, mais piqué préalablement de sept à huit gousses d'ail ; faites réduire la sauce et versez-la sur le gigot, directement.

Gigot dans son jus (*Entrée et Relevé*). —Désossez entièrement le gigot, piquez-le de quelques gousses d'ail. Faites-le revenir à la casserole dans le beurre et finissez de le cuire, à petit feu, après l'avoir salé et poivré. Servez sur une purée de pommes de terre ou entouré de pommes frites.

Gigot braisé (*Entrée*). — Désossez le gigot en ne laissant que la moitié du manche; ficelez-le en lui conservant sa forme primitive, autant que possible. Foncez une braisière avec des bardes de lard ou des couennes; placez par-dessus votre gigot ; ajoutez carottes, oignons, laurier, thym, bouquet garni ; mouillez avec un grand bol de bouillon ; couvrez avec encore des bardes de lard, fermez hermétiquement la casserole avec un papier beurré, le couvercle par-dessus. Faites cuire, dans cet état, pendant six à sept heures, feu dessus et dessous. Au moment de servir, sortez le gigot, égouttez-le, dressez-le sur un plat, dégraissez et passez la sauce en écrasant les légumes et versez-la par-dessus.

On peut braiser le gigot sans bardes de lard et avec un peu moins de légumes. On remplace alors le bouillon par de l'eau et le lard par du beurre.

Gigot de mouton à la jardinière (*Entrée*). — Voir *Côtelettes de mouton à la jardinière.*

Épaule de mouton aux haricots (*Entrée*). — Prenez une épaule, désossez-la et coupez-la par

morceaux, que vous ferez revenir au beurre dans une casserole. Mouillez ensuite avec un peu d'eau chaude. Ajoutez des haricots écossés, sel, poivre, thym, laurier, bouquet de persil, une gousse d'ail, et laissez mijoter trois ou quatre heures.

Épaule de mouton rôtie (*Rôt*). — Voir *Gigot rôti.*

Épaule de mouton braisée (*Entrée*). — Voir *Gigot braisé.*

Épaule de mouton à la Sainte-Menehould (*Entrée*). — Désossez une épaule de mouton, mettez-la à la casserole avec une noix de beurre, deux verres de bouillon, ciboules, ail, oignons piqués de girofle, thym, laurier, bouquet de persil, carottes ; salez, poivrez, laissez cuire deux heures. Retirez-la, égouttez-la, dressez-la sur un plat et arrosez-la avec un peu de jus de cuisson réduit; panez avec de la mie de pain; délayez trois jaunes d'œufs dans du beurre fondu, arrosez votre épaule avec ce mélange et panez-la une seconde fois. Mettez-la ensuite dans un plat allant au feu, que vous placerez dans un four modérément chaud ou sous le four de campagne. Laissez prendre couleur en arrosant de temps à autre avec du beurre fondu. Servez avec le jus de cuisson primitif, passé et réduit.

Épaule de mouton à la jardinière (*Entrée*). — Voir *Côtelettes de mouton à la jardinière.*

Côtelettes de mouton à la jardinière (*Entrée*). — Mettez à cuire, dans du bouillon, des haricots et des pois nouveaux, des carottes et des navets

tournés et des champignons coupés par quartiers ; observez de ne pas faire cuire simultanément des légumes dont le temps de cuisson est différent, tels les carottes et les champignons, par exemple. Faites cuire à côté dans une casserole, avec un peu de beurre, vos côtelettes de mouton. Dressez-les sur un plat. Préparez un roux blond, adjoignez-y le jus de cuisson de vos côtelettes et de vos légumes, puis laissez-y mijoter ceux-ci pendant quelques minutes. Les côtelettes étant disposées en couronne, servez les légumes au milieu et le jus par-dessus le tout.

Côtelettes de mouton Soubise (*Entrée*). — Piquez vos côtelettes avec des lardons de jambon; faites-les cuire dans une braisière. Dégraissez la sauce et faites-la tomber en glace. Dressez les côtelettes en couronne sur un plat, en alternant avec des croûtons frits au beurre, et versez la sauce réduite par-dessus.

Côtelettes de mouton à la purée de pommes de terre (*Entrée*). — Cuisez vos côtelettes de la même façon que pour les côtelettes Soubise, mais sans les larder. Dressez-les en couronne sur un plat, avec au milieu une purée de pommes de terre que vous masquerez avec la sauce dégraissée et réduite. On peut remplacer la purée de pommes par une purée d'oseille, de chicorée, de pois cassés ou d'épinards.

Côtelettes de mouton à l'italienne (*Entrée*). — Mettez vos côtelettes dans la casserole avec un peu de beurre; faites-les revenir et prendre couleur, Ajoutez ensuite un demi-verre d'eau, une pincée

de fécule, une gousse d'ail émincée, du persil haché menu et des champignons blanchis que vous couperez en quartiers. Laissez cuire le tout, à petit feu pendant une bonne demi-heure; ajoutez un jus de citron et servez sur plat, les côtelettes au milieu, les champignons autour, la sauce par-dessus.

Côtelettes de mouton grillées (*Entrée*). — Vos côtelettes étant parées et bien aplaties au couperet, mettez-les sur le gril; salez et poivrez quand elles sont presque à point. Servez sur un lit de cresson ou entourées de pommes de terre frites.

Côtelettes de mouton sautées (*Entrée*). — Faites cuire vos côtelettes à la poêle, dans le beurre. La cuisson terminée, dressez-les sur un plat. Dégraissez la sauce, ajoutez-y quelques cuillerées de bouillon, une pointe d'échalote, quelques fines herbes hachées ; salez, poivrez. Laissez mijoter quelques instants, versez la sauce sur les côtelettes après l'avoir additionnée d'un filet de vinaigre, parsemez le tout de tranches fines de cornichons.

Côtelettes de mouton panées, grillées (*Entrée*). — Coupez des côtelettes dans un carré de mouton ; parez-les, salez et poivrez-les ; passez-les dans de l'œuf battu, panez-les à la mie de pain blonde et mettez-les cuire sur le gril à feu modéré. Dressez-les sur un plat, en les accompagnant d'une sauce piquante ou d'une sauce poivrade.

Côtelettes de mouton à la moelle (*Entrée*). — Braisez, à feu doux, quelques côtelettes de mouton, très légèrement piquées. D'autre part : préparez des fonds d'artichaut au blond et une garniture

financière, dressez vos côtelettes en forme de couronne sur un plat, au milieu placez les fonds d'artichaut garnis avec la financière ; recouvrez chaque fond d'artichaut garni par un fond non garni, arrosez le tout d'une bonne glace de viande si vous en avez ou du jus de la braisière dégraissé, passé et lié à la fécule ; sur chaque côtelette, en dessus de la noix, mettez au dernier moment une tranche de moelle de bœuf pochée, salée et poivrée.

Côtelettes de mouton au gratin (*Entrée*). — Coupez des côtelettes dans un carré de mouton ; parez-les ; mettez-les dans une casserole avec beurre, persil, ciboules, échalotes, ail, hachés menu. Mouillez avec du bouillon, salez, poivrez, laissez cuire à petit feu pendant une demi-heure environ. La cuisson terminée, dégraissez la sauce et versez-la au fond d'un plat à gratin, dans lequel vous disposerez une couche de mie de pain fine et passée, maniée avec un bon morceau de beurre, trois jaunes d'œufs, du persil et des fines herbes hachés fin ; assaisonnez et mettez ce gratin au four jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur; enlevez l'excédent de beurre et dressez, au milieu, vos côtelettes.

Poitrine de mouton braisée (*Entrée*). — Désossez et coupez en morceaux égaux une poitrine de mouton, placez les morceaux dans une casserole foncée de bardes de lard, parures de jambon, carottes et oignons en tranches, mouillez avec un verre de bouillon, ajoutez un bouquet garni, épices, sel, poivre et laissez cuire trois heures à feu doux. La cuisson terminée, dressez dans un plat chaud, arrosez avec le jus de la braisière passé et dégraissé, et garnissez avec une purée d'épinards.

Collets de mouton rôtis (*Rôt, Entrée*). — Prenez deux bons collets de moutons gras, aussi frais que possible, placez-les dans une terrine, versez dessus une bouteille de vin rouge, assaisonnez-les de sel et de poivre et laissez-les dans cette marinade pendant vingt-quatre heures ; mettez-les ensuite rôtir en les arrosant avec leur marinade et un peu de beurre. Après la cuisson, servez-les, avec leur sauce, à part dans une saucière.

Cervelle de mouton. — La cervelle de mouton se prépare de la même façon que la cervelle de veau. Nous renvoyons donc aux recettes déjà données précédemment, au chapitre II.

Langues de mouton en papillotes (*Entrée*). — Faites blanchir à l'eau bouillante et cuire ensuite dans le pot-au-feu les langues de mouton ; enlevez-en la peau, ouvrez-les en deux sur la longueur et laissez-les refroidir. D'autre part, maniez dans de bon beurre des fines herbes hachées très fin; assaisonnez avec sel, poivre, épices. Mettez une couche de cette préparation dans le milieu de vos langues, que vous refermez par-dessus et que vous enveloppez séparément dans un papier huilé. Faites cuire sur le gril à feu doux et servez bien chaud, dans le papier même.

Langues de mouton à la purée de pois cassés (*Entrée*). — Vos langues étant blanchies et cuites dans le pot-au-feu, enlevez-en la peau et servez-les entières sur une purée de pois cassés, que vous pouvez d'ailleurs remplacer par une purée de haricots, de lentilles ou de pommes de terre.

Langues de mouton braisées (*Entrée*). — Faites cuire au bouillon, dans une braisière, pendant cinq heures, les langues de mouton préalablement blanchies et piquées de petits lardons. Retirez-les, enlevez-en la peau ; laissez-les mijoter encore quelque temps dans votre sauce très réduite et servez-les bien chaudes, en les accompagnant d'une sauce poivrade.

Rognons de mouton au vin blanc (*Entrée*). — Prenez des rognons de mouton, lavez-les à l'eau froide, dépouillez-les de leur peau et émincez-les en petits morceaux. Mettez-les dans une casserole avec beurre, sel, poivre, épices, persil haché et champignons coupés par quartiers ; faites-les sauter à feu vif. Quand ils sont bien raffermis, jetez dans la casserole, en tournant doucement, une bonne pincée de farine; mouillez avec demi-verre de vin blanc et en tournant toujours; continuez la cuisson pendant quelques minutes. Au moment de servir, ajoutez un petit morceau de beurre frais et un filet de vinaigre ou un jus de citron.

Rognons de mouton en brochettes (*Entrée*). — Une fois vos rognons bien lavés et dépouillés de leur peau, fendez-les en deux sur la longueur, du côté opposé au nerf; passez en travers une menue brochette de bois dur, afin qu'ils ne se referment pas, et faites-les griller dans cet état, à feu vif, en les retournant de temps en temps. Quand ils sont cuits, enlevez les brochettes et servez les rognons en couronne sur un plat rond, chaud, en mettant sur chacun, gros comme une noisette de beurre frais manié de fines herbes hachées très menu.

Hachis de mouton, sauce tomates (*Entrée*). — Prenez du mouton de desserte, épaule ou gigot; hachez-le finement en y incorporant quantité égale de chair à saucisses, poivre, sel, épices et un œuf entier. Servez en accompagnant d'une bonne sauce tomates épaissie avec de la fécule, soit par-dessus le hachis, soit à part dans une saucière.

Émincé de mouton aux oignons (*Entrée*). — Faites cuire, dans un roux blond mouillé de bouillon, quantité suffisante d'oignons coupés en petits morceaux. Quand la cuisson est terminée, liez la sauce, faites-la réduire et versez-y des tranches minces de mouton de desserte, gigot de préférence. Laissez réchauffer sur le coin du fourneau, sans bouillir, et servez.

Queues de mouton frites (*Entrée*). — Mettez vos queues de mouton dans une casserole avec bardes de lard, oignons, carottes, bouquet garni, sel, poivre, mouillez avec du bouillon en quantité suffisante et laissez-les cuire ainsi à petit feu, à casserole couverte, pendant trois ou quatre heures. Retirez-les, laissez-les refroidir, coupez-les en trois tronçons ; panez-les en les trempant à plusieurs reprises dans l'œuf battu et dans la chapelure blanche. Faites-les frire ensuite à la poêle dans du beurre bien chaud ou à défaut dans une bonne friture. Servez avec persil frit par-dessus.

Queues de mouton grillées (*Entrée*). — Faites cuire les queues de mouton comme il est dit plus haut ; panez-les de la même façon, mais en remplaçant l'œuf battu par de l'huile et la chapelure par de la mie de pain rassis, passée au tamis. Met-

tez les ensuite à griller sur des braises, à petit feu. Dès qu'elles ont pris une belle couleur dorée, servez-les avec une sauce piquante ou une sauce poivrade.

Queues de mouton braisées à la purée de chicorée (*Entrée*). — Faites cuire les queues dans une braisière comme il est dit plus haut. Quand elles seront cuites, dressez-les sur une purée de chicorée et versez, par-dessus, votre sauce, dégraissée et réduite jusqu'à glace.

Queues de mouton au riz (*Entrée*). — Faites blanchir des queues de mouton ; lorsqu'elles sont blanchies, coupez-en les bouts, mettez-les par paquets et faites-les cuire à feu doux, dans une braisière ; d'autre part, prenez du riz épluché et lavé ; mettez-le dans une marmite avec du bouillon un peu gras ; veillez à ce que votre riz soit de bon goût et fort épais ; quand il est crevé, ôtez-le du feu et laissez-le refroidir ; les queues étant cuites, sortez-les de la braisière et laissez-les refroidir aussi ; quand elles seront froides, enveloppez-les de riz et trempez-les dans de l'œuf battu pour les paner de mie de pain. Une fois qu'elles seront panées, faites-les frire d'une belle couleur dans du bon saindoux bien chaud, et servez-les garnies de persil frit en branches.

Pieds de mouton à la poulette (*Entrée*). — Échaudez-les à l'eau bouillante, désossez-les jusqu'à la jointure ; faites-les blanchir, et nettoyez avec soin la fourchette en enlevant les poils qui y sont restés adhérents. Mettez cuire ensuite pendant quatre heures, les pieds dans un *blanc*, composé d'eau

aiguisée de vinaigre et salée, dans laquelle vous jetterez une poignée de farine. Au bout de ce temps, retirez-les, coupez chaque pied en trois, séparez-les en deux dans leur longueur, en n'ôtant pas les os, qui se détachent tout seuls ; mettez-les dans une casserole avec du beurre, une cuillerée de farine, des champignons coupés en quatre, sel, poivre, épices et fines herbes. Mouillez avec du bouillon non coloré ; faites une liaison aux jaunes d'œufs en dehors du feu, ajoutez un jus de citron et servez en masquant les pieds avec la sauce.

Pieds de mouton à la Sainte-Menehould (*Entrée*). — Cuisez à l'eau et épluchez comme il est dit plus haut vos pieds de mouton, mais ne les coupez pas ; ôtez seulement le plus gros os. Mettez-les ensuite à la casserole avec beurre, persil, ail et oignon hachés ; salez, poivrez, laissez cuire en remuant souvent. La cuisson terminée, sortez-les, faites-les égoutter, panez-les et faites-les griller à feu clair, de belle couleur. Servez nature en accompagnant d'une sauce piquante, à part dans une saucière.

Pieds de mouton marinés, frits (*Entrée*). — Les pieds de mouton étant cuits à l'eau et disposés comme il a été dit précédemment, mettez-les mariner une demi-journée dans une marinade faible ; égouttez-les, trempez-les dans l'œuf battu, panez-les à la chapelure blonde et faites-les frire de belle couleur dans une large friture fumante.

Pieds de mouton à la vinaigrette (*Entrée*). — Préparez et cuisez dans un blanc les pieds de mouton, comme il est dit pour les *Pieds de mouton à la poulette*, mais sans les couper ; enlevez seulement les

gros os. Dressez les pieds dans un plat chaud, entourez-les de persil frit, en branches. Servez en accompagnant d'un huilier et d'une assiettée de fines herbes, persil, cerfeuil et oignons hachés très menu.

Navarin aux pommes (*Entrée*). — Opérez comme il a été dit précédemment pour le *Haricot de mouton*, avec cette différence que vous n'emploierez pas de navets. Quand votre viande sera aux trois quarts cuite, ajoutez dans la casserole des pommes de terre de Hollande moyennes et quelques petits oignons passés au beurre. Servez sur plat, la viande au milieu, les légumes autour, la sauce dégraissée et réduite par-dessus.

Navarin printanier. — Opérez comme pour le *Navarin aux pommes* ; mettez seulement, en plus des pommes nouvelles, quelques petits navets nouveaux, tournés, passés au beurre et saupoudrés de sucre en poudre ; une poignée de haricots verts blanchis et de petits pois moyens. La cuisson terminée, dégraissez la sauce, enlevez le bouquet garni et servez votre ragoût tel quel dans un plat chaud.

CHAPITRE IV

AGNEAU ET CHEVREAU

L'agneau, qui possède une chair tendre et délicate, de goût agréable et d'assimilation facile, doit, pour être bon à consommer, n'être ni trop âgé ni trop jeune. L'âge de quatre ou cinq mois est celui où l'on a coutume de le sacrifier.

On reconnaît que l'agneau est fraîchement tué à la fermeté de la chair du gigot, qui ne doit pas céder sous la pression du doigt, et à la couleur rose de la coupe. On reconnaît qu'il est à point quand les rognons sont bien recouverts par une graisse blanche et sèche.

La chair d'agneau étant très prompte à se corrompre, il est d'usage de ne tuer de ces animaux que pendant l'hiver, pendant la période qui va de la Toussaint à Pâques.

Le chevreau, dont la viande est beaucoup moins appréciée et offre souvent un goût particulier et peu agréable, ne diffère guère de l'agneau au point de vue des préparations culinaires qu'on lui fait subir.

La plupart des recettes indiquées, d'ailleurs, au chapitre précédent, pour le *mouton*, s'appliquent aussi bien à l'agneau qu'au chevreau. Nous allons

donc, pour éviter des redites inutiles, ne mentionner que les plus importantes, celles qui n'ont que peu d'analogies avec les précédentes.

Nous n'avons pas accompagné d'une gravure explicative la description des parties comestibles, les différents morceaux ayant les mêmes noms chez les trois sortes d'animaux.

En général, cependant, on recherche surtout dans l'agneau, comme dans le chevreau, les quartiers de devant et de derrière, celui de devant passe pour être plus délicat, les côtelettes, les rognons et la cervelle.

Quartier d'agneau à la poulette (*Entrée*). — Faites fondre dans la casserole un bon morceau de beurre manié de farine, ajoutez peu à peu deux verres d'eau chaude en remuant toujours. Lorsque la sauce est assez claire, mettez votre quartier d'agneau dans la casserole après l'avoir fait blanchir ; assaisonnez de sel, poivre, oignons, bouquet garni, faites cuire. Avant de servir, ajoutez des champignons cuits à point et dégraissez.

Quartier d'agneau à la broche (*Rôt*). — Prenez un quartier de devant, de préférence à celui de derrière ; lardez-le de lardons de jambon, frits et assaisonnés. Introduisez un hâtelet de bois dur entre les deux côtes et l'épaule ; attachez-en les deux extrémités sur la broche ; faites cuire à feu clair et servez. Ayez la précaution d'introduire, sous l'épaule, avant de découper votre quartier d'agneau, un bon morceau de beurre frais manié de persil, ciboule et fines herbes hachées menu. Servez, à part dans une saucière, une sauce poivrade ou ravigote.

Agneau à la poulette (*Entrée*). — Hachez des fines herbes, passez-les au beurre avec une pincée de farine, sel et poivre ; mouillez avec du bouillon et laissez cuire dix minutes. Jetez alors dans la sauce ainsi obtenue des morceaux de selle ou de gigot d'agneau préalablement blanchis. Ajoutez des champignons émincés, oignons, ail, bouquet garni, sel, poivre ; laissez terminer la cuisson, dégraissez et servez.

Selle d'agneau aux petits pois (*Entrée*). — Prenez une selle d'agneau que vous piquerez, du côté de l'intérieur, de lardons fins, maigres. Couvrez d'un papier beurré ; mettez ainsi à la broche à feu vif, après avoir salé et poivré, et arrosez avec le jus de la cuisson allongé de bon bouillon. Quand la selle est cuite, débrochez-la, enlevez le papier beurré, servez-la sur un plat, entouré d'une garniture de petits pois, et servez, à part, le jus de la lèche-frite, passé et dégraissé.

La selle d'agneau ainsi cuite se sert aussi bien sur une purée de chicorées ou d'épinards, ou entourée d'une garniture de laitues braisées, d'une garniture printanière, d'une sauce tomate, etc.

Émincé d'agneau en blanquette (*Entrée*). — On utilise, pour la confection de ce plat, des morceaux de gigot ou de selle de desserte, auxquels on donne une forme carrée, après en avoir enlevé les peaux et tendons. Pour le surplus, on procède comme il a été dit pour la *Blanquette de veau.*

Côtelettes d'agneau panées et grillées (*Entrée*). — Parez vos côtelettes, faites-les revenir à la casserole dans le beurre, puis retirez-les. Trempez-les

dans l'œuf battu, panez-les à la mie de pain rassis tamisée ; faites-les griller à feu doux. Servez en accompagnant d'une sauce tomate ou autre.

Épigramme d'agneau (*Entrée*). — Ce plat, assez compliqué au premier abord, n'est pas très difficile à confectionner. Il ne demande que du soin et de l'attention, le tout est d'en bien accomplir en même temps les diverses manipulations.

Prenez un bon devant d'agneau, que vous diviserez en trois parties : l'épaule, la poitrine et les côtelettes. Chacune de ces divisions doit être traitée différemment. Les côtelettes, sautées avec du beurre, seront panées, puis passées sur le gril; la poitrine, cuite au préalable dans le pot-au-feu, entièrement désossée et aplatie entre deux couvercles de casserole, sous un poids de 10 kilos, sera coupée en morceaux rappelant chacun la forme d'une côtelette, puis panés et frits dans une large friture. Enfin l'épaule sera rôtie et arrangée ensuite en blanquette. Pour servir, on disposera, tout autour d'un plat rond bien chaud, en les alternant, les morceaux de poitrine frits et les côtelettes grillées. Au milieu, on versera la blanquette.

CHAPITRE V

PORC

Tout dans ce précieux animal est comestible, et l'on peut dire que rien de sa dépouille n'est perdu, aussi, bien que la plupart des peuples orientaux le dédaignent et le considèrent comme impur, il constitue la base de l'alimentation dans la majeure partie de nos pays d'Europe, dont les habitants s'en trouvent bien.

A tout propos, d'ailleurs, dans la cuisine française, on fait appel à la chair du porc ou à sa graisse.

Il est difficile d'établir une classification par ordre d'importance ou de mérite dans les différentes parties du porc, car en pareille matière l'accommodement est tout, et telle partie un peu dédaignée de l'animal deviendra susceptible de passer au premier rang, suivant qu'elle aura été accommodée de telle ou telle façon.

En règle générale, cependant, l'échine, le filet et le jambon passent pour être les morceaux les plus fins.

La figure 6, ci-après, donne les principales divisions usitées.

La chair du porc est de digestion assez laborieuse,

et les personnes dont l'estomac est un peu affaibli ou fatigué feront bien de s'en abstenir.

De même, elle recèle souvent, surtout dans les animaux d'importation étrangère, de redoutables parasites : tænias ou trichines, capables de causer dans l'organisme les plus graves désordres, sinon d'assurer la mort.

Une bonne précaution consiste à rejeter de la consommation toute viande présentant à la coupe des vésicules blanches, jaunes ou rouges, remplies d'un liquide louche ou incolore. Ces sortes de petits kystes ne sont autres que la poche ou sac embryonnaire d'une larve de parasite en voie d'évolution.

Les porcs malades se reconnaissent d'ailleurs assez facilement à leur état de maigreur, parfois peu accentuée il est vrai, mais sensible quand même. Outre les vésicules blanches qui constituent la *ladrerie* et qui se trouvent disséminées dans toute la chair, on peut dire qu'un animal dont la viande n'est pas ferme et sèche, dont les fibres, sur une coupe, ne se rompent pas sous la pression du doigt, dont le lard est mince et visqueux, est mauvais et même dangereux à consommer.

En ce qui concerne les larves de parasites, l'ébullition prolongée ou la chaleur directe du foyer ou du four sont seules capables de les détruire ; comme il est d'usage de ne manger la viande du porc que très cuite, on a de grandes chances d'éviter la propagation des terribles hôtes ci-dessus dénommés.

Il est cependant nécessaire d'ajouter que, des expériences répétées faites par des savants connus, il résulte que les trichines ne sont pas tuées dans l'intérieur d'un fort jambon, même après plusieurs

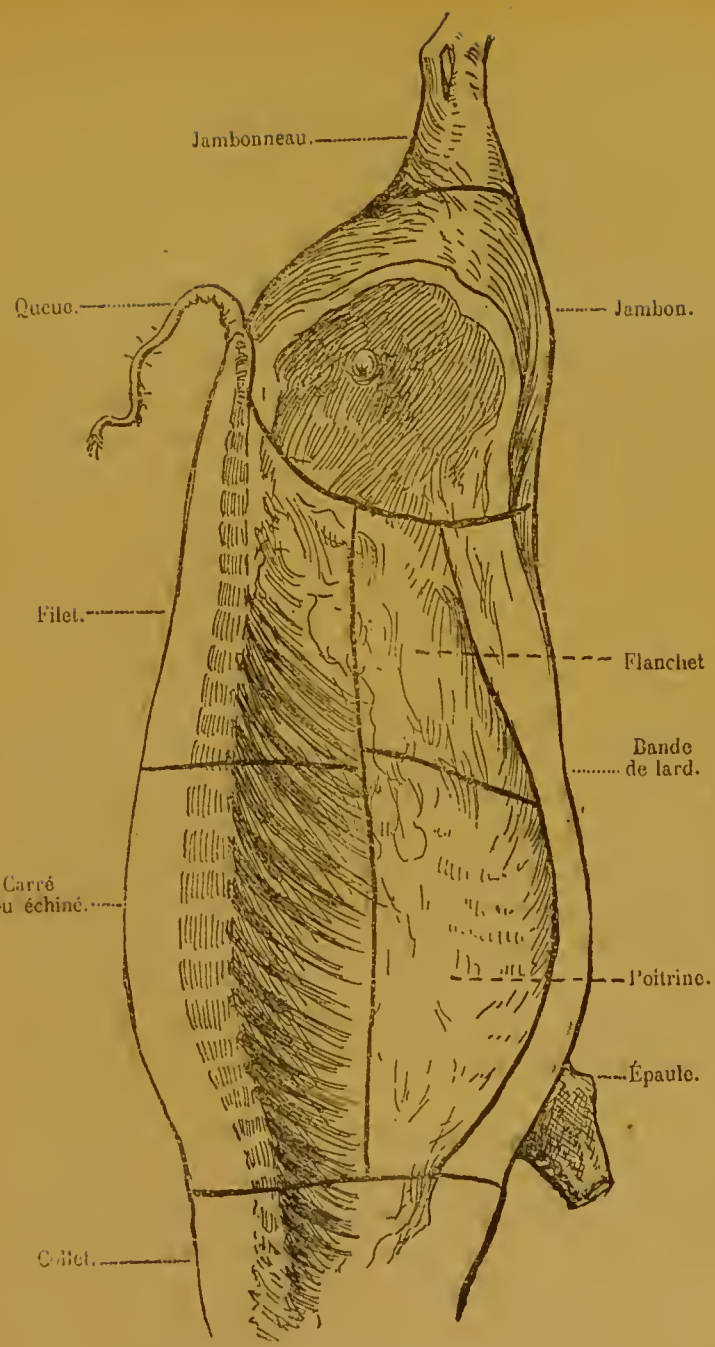

Fig. 6. — Divisions du porc.

heures d'ébullition, si l'on n'a pas la précaution de faire, de loin en loin, dans la viande, quelques incisions profondes. Autrement la chaleur, dans le centre du jambon, n'atteint pas 80°, chiffre minimum assurant la destruction des larves, protégées par une coque très résistante.

Heureusement, comme nous le disions plus haut, les parasites les plus dangereux, les trichines, sont très rares dans notre pays, et presque inconnus même, dans notre élevage national. L'essentiel est donc de se défier des viandes d'origine exotique et, quand on doute de leur état, de les soumettre à une cuisson très prolongée et très énergique.

Échiné de porc frais à la broche (*Rôt*). — Prenez un échiné de porc frais, coupez-le au carré en ne conservant que 1 centimètre ou 2 d'épaisseur de graisse. Salez au gros sel et piquez de place en place, dans la chair, des feuilles de laurier et des branches de thym. Laissez dans cet état pendant vingt-quatre heures. Au bout de ce temps, enlevez thym et laurier; embrochez votre échine et faites-la cuire devant un feu modéré pendant deux heures environ. Servez avec le jus de la cuisson dégraissé et aiguisé de vinaigre.

Filet de porc frais à la broche (*Rôt*). — Même préparation que pour l'*Échiné à la broche.*

Jambon rôti aux épinards (*Relevé de broche*). — Choisissez un jambon de Bayonne pas trop vieux; faites-le dessaler douze heures au moins. Parez-le, enlevez-en la couenne en entier, sauf une collerette que vous laisserez autour du manche ; supprimez la palette, rafraîchissez le dessous et les côtés. Ceci

fait, fixez solidement votre jambon sur la broche. D'autre part, préparez une pâte assez consistante, avec de la farine délayée dans de l'eau. Enveloppez votre jambon dans de grandes feuilles de papier blanc graissé, dont vous collerez les bords avec votre pâte et que vous fixerez au moyen d'une ficelle, à chaque bout du jambon, après la broche. Mettez ainsi deux ou trois épaisseurs de papier, en contrariant les joints et en collant avec soin pour assurer à cette sorte de chemise protectrice une étanchéité absolue. Quand vous aurez terminé, mettez la broche devant un feu vif, et laissez cuire trois heures en tournant et retournant. Au bout de ce temps, percez un trou dans le papier; versez par l'ouverture ainsi obtenue un petit verre de madère, rebouchez avec de la pâte, remettez le jambon au feu. Dix minutes après, faites de même à un autre endroit et ainsi de suite trois fois encore. Enlevez enfin le papier protecteur, activez le feu pour donner couleur à la viande, débrochez, arrosez avec une glace de viande légère, servez sur plat garni d'une couche mince d'épinards. Mettez une papillote au manche du jambon et accompagnez-le sur la table d'un plat d'épinards au jus.

Jambon rôti au parmesan (*Relevé de broche*). — La parure et la cuisson du jambon au parmesan demandent les mêmes soins que dans le *Jambon aux épinards*. On peut substituer du vin blanc ordinaire au madère et prolonger la cuisson si l'on emploie un gros jambon d'York, par exemple. Servir sur un plat garni de macaroni à l'eau, et accompagner de macaroni au parmesan.

Jambon à la broche (*Entrée et Relevé*). — Dessa-

lez et parez votre jambon comme il a été dit précédemment, mais sans enlever la couenne, puis mettez-le à mariner pendant douze heures dans une *marinade légère*. Au bout de ce temps, retirez-le, égouttez-le, embrochez-le, faites cuire à feu vif pendant deux ou trois heures, en arrosant avec la marinade. Quand la cuisson est presque terminée, levez la couenne, sans débrocher ; laissez encore quelque temps devant le feu, pendant que vous dégraissez et passez le jus de la lèchefrite. Servez sur plat, la sauce au fond, et glacez avec une glace réduite. Mettez une papillote au manche.

Jambon sauce madère (*Entrée*). — Dessalez et parez votre jambon comme il a été dit plus haut, mais sans enlever la couenne. Enveloppez-le dans une serviette, disposez-le au fond d'une casserole profonde que vous remplirez d'eau et de vin blanc par parties égales, jusqu'à ce que le jambon baigne complètement. Ajoutez bouquet garni, ail, laurier, épices, poivre en grains (pas de sel). Laissez cuire à petit feu pendant quatre heures. Au bout de ce temps, après avoir égoutté et déballé le jambon, enlevez la couenne, en ne laissant qu'une collerette autour du manche; mettez-le dans une braisière en l'arrosant d'une demi-bouteille de madère. Finissez de cuire au four jusqu'à ce que la sauce soit réduite et que la viande ait pris couleur. Retirez, glacez à la gelée, dressez sur plat, en ornant le manche d'une papillote, et servez une sauce madère à part dans une saucière.

Cuisson du jambon. — Nettoyez-le sans abîmer la couenne. Faites-le dessaler à grande eau, plus ou moins de temps, suivant qu'il est plus ou moins

vieux. Enveloppez-le ensuite d'un grand linge blanc; placez-le dans une marmite assez vaste pour qu'il baigne entièrement; remplissez d'eau, après avoir ajouté un bouquet garni, laurier, thym, basilic, oignon piqué de girofle, gros poivre en grains, une dizaine d'oignons et de carottes. Faites cuire cinq à six heures à petit feu, et laissez refroidir le jambon dans sa cuisson. Celle-ci peut faire une excellente soupe si l'on a le soin d'y faire cuire ensuite un chou entier; mais il ne faut pas mettre de salpêtre ni de vin pour faire cuire le jambon, comme le font certains amateurs, car dans ce cas le bouillon ne serait plus utilisable.

Jambon au naturel (*Entrée*). — Le jambon étant cuit à l'eau comme il est dit ci-dessus, enlever la couenne avec précaution; disposer sur la graisse mise à nu des tranches de gelée en forme d'étoiles ou de losanges, par exemple; orner le manche d'une papillote et parsemer le plat de bouquets de persil et de fines herbes hachées.

Jambon mariné, rôti (*Relevé*). — Le jambon étant apprêté comme il est dit au *Jambon au naturel*, mais cuit seulement à moitié, on le met dans une terrine avec oignons, carottes coupées en rondelles, persil, ail, thym, laurier, basilic, gros poivre, épices, vin blanc en quantité suffisante pour qu'il baigne entièrement, et on le laisse dans cet état pendant une journée au moins, la terrine couverte. Au bout de ce temps, on sort le jambon, on l'égoutte, on l'embroche et on finit de le cuire à feu vif en l'arrosant avec la marinade passée. La cuisson achevée, on enlève la couenne, on saupoudre de chapelure brune, et on sert sur plat en ac-

compagnant de la sauce, à part dans une saucière.

Conservation du jambon. — On met le jambon sous presse pendant vingt-quatre heures, c'est-à-dire qu'on le charge d'un poids assez considérable pour le comprimer et l'aplatir. Pour un jambon pesant 10 kilos, on prépare une saumure avec un litre et demi de bon vinaigre, un kilo de sel, 250 grammes de poivre moulu, un peu de clous de girofle pulvérisés, un peu de salpêtre et de l'ail haché à volonté.

Cette saumure étant préparée de la sorte, on place le jambon sur une table basse, avec rebords sur le côté, légèrement inclinée sur le devant, afin que la saumure puisse s'écouler dans une terrine placée au-dessous de la tablette. On arrose le jambon avec cette saumure quatre à six fois par jour, pendant trois semaines. Il ne reste plus ensuite qu'à suspendre le jambon en lieu sec, après l'avoir enveloppé d'une forte toile, pour le conserver presque indéfiniment.

Boudins blancs grillés (*Hors-d'œuvre*). — Prenez du blanc de volaille cuit à la broche (les morceaux de desserte font très bien l'affaire) ; hachez-les avec parties égales de panne de porc, oignons cuits dans la graisse, mais non roussis, mie de pain bouillie dans du lait et bien égouttée ; maniez bien tous ces éléments et pilez-les au mortier de façon à en faire une pâte parfaitement homogène. Ajoutez un demi-litre de crème bien épaisse, sel, poivre, six jaunes d'œufs crus ; mêlez encore une fois le tout ensemble et versez dans des boyaux bien lavés et blanchis à l'eau bouillante, que vous ne remplirez qu'aux trois quarts à peu près pour éviter qu'ils ne se

crèvent. Liez solidement les extrémités des boyaux, faites cuire dans l'eau bouillante. Retirez-les, piquez-les de quelques coups de fourchette et mettez-les griller sur feu de braise. Servez.

On peut remplacer le blanc de volaille par de la viande de veau, cuite également. Enfin on peut préparer des *boudins blancs maigres* en remplaçant la viande par de la chair de poisson cuit à l'eau et en cuisant les oignons dans le beurre au lieu de les cuire dans le saindoux.

Boudins noirs grillés, lyonnaise (*Entrée*). — Faites sauter dans la poêle des oignons coupés en rondelles ; quand ils ont pris couleur, retirez-les. Mettez alors vos boudins, que vous accompagnerez de menues tranches de foie de veau ou de mou de veau coupé en dés. Quand la cuisson est presque terminée, remettez vos oignons, faites sauter le tout ensemble et servez chaud, en accompagnant d'un moutardier.

Saucisses aux pommes (*Hors-d'œuvre*). — Mettez dans la poêle, avec un bon morceau de beurre, quelques saucisses longues dites *chipolatas*. Quand elles sont cuites, retirez-les. Épluchez et videz au vide-pommes une demi-douzaine de pommes un peu acides; coupez-les en rondelles et faites-les cuire dans le jus de vos saucisses. Dressez-les en couronne sur un plat, les saucisses par-dessus, ainsi que la sauce.

Saucisses à la purée de pommes de terre (*Entrée*). — Les saucisses étant cuites comme il est dit plus haut, on les sert sur une purée de pommes de terre cuites à part, et on verse le jus des saucisses sur le

tout. Toute autre espèce de légumes : pois, haricots salsifis, chicorée, épinards, peut être servie de la sorte, accompagnée de saucisses cuites à la poêle.

Saucisses grillées (*Entrée*). — Prenez des saucisses longues, dites *chipolatas*, piquez-les de place en place avec les dents d'une fourchette, pour que la peau ne se crève pas à la cuisson et mettez-les à griller sur feu vif pendant quelques minutes, en ayant soin de les retourner en tous sens.

Côtelettes de porc frais à la sauce (*Entrée*). — Coupez et parez des côtelettes de porc, en enlevant l'excédent de gras ; aplatissez-les, faites-les sauter dans la poêle jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur. Servez-les sur une sauce piquante avec laquelle vous les napperez. On peut ajouter à la sauce piquante un peu de sauce tomates et quelques rondelles de cornichons.

Gâteau de foie de cochon (*Entrée*). — Hachez ensemble et très finement : 1 kilogramme de foie de porc, demi-kilogramme de panne de porc, quelques champignons blanchis, une gousse d'ail, deux échalotes, deux oignons. Malaxez bien le tout ensemble en l'assaisonnant de sel, poivre et épices fines. Ceci fait, beurrez bien le tour et le fond d'un moule que vous garnirez de coiffe de porc et de morceaux de panne taillés bien minces. Disposez dedans votre hachis, pressez-le bien, rabattez la coiffe par-dessus et faites cuire deux heures environ sous le four de campagne. Ce mets se mange chaud ou, de préférence, froid.

Fromage de tête (*Entrée*). — Désossez complè-

tement une tête de cochon bien échaudée et grattée ; levez-en toute la chair et le lard, que vous couperez en filets minces, ainsi que les oreilles. Conservez la peau de la hure que vous disposerez dans une casserole ronde et que vous remplirez de vos filets alternés, maigre et gras : parsemez de persil haché et assaisonnez de sel, poivre, échalotes et ail hachés, épices, laurier. La peau une fois bien remplie, rapprochez-en les bords supérieurs et cousez-les. Placez le tout dans une serviette après l'avoir sorti de la casserole, qui ne joue ici que l'office de moule ; serrez fortement et ficelez ; mettez à cuire dans une marmite un peu plus grande avec 1 litre de vin blanc, deux ou trois verres de bouillon, carottes, oignons, sel, poivre, épices, bouquet garni. La cuisson, qui doit durer cinq ou six heures, étant terminée, sortez votre fromage de tête; laissez-le refroidir, déballez-le et servez sur plat, avec persil en branches tout autour.

Hure de porc à la choucroute (*Entrée*). — Prenez une demi-tête de porc ou une tête entière ; nettoyez-la avec soin, enlevez-en les plus gros os et bridez-la bien pour lui conserver sa forme. Mettez-la dans une grande marmite ou dans une bassine munie d'un couvercle. Mouillez d'eau froide en quantité suffisante pour que la tête trempe bien tout entière ; assaisonnez de poivre, sel, épices, thym, laurier, bouquet garni, oignon piqué de girofle. Laissez cuire deux heures à feu doux.

La cuisson terminée, retirez la hure de la marmite, égouttez-la, débridez-la, dressez-la sur plat ovale garni de choucroute et décoré de tranches de lard fumé, petit-salé et rondelles de saucisson. Servez très chaud.

Oreilles de porc braisées (*Entrée*). — Après avoir bien flambé, échaudé et nettoyé les oreilles, on les met cuire dans une braisière, comme les oreilles de veau, et on les sert soit accompagnées d'une sauce poivrade, soit disposées sur une purée de légumes secs.

Oreilles de porc panées sauce tomates (*Entrée*). — Flambez, échaudez et nettoyez bien les oreilles, comme il est dit plus haut. Ceci fait, mettez-les à cuire dans une braisière comme les oreilles de veau, puis laissez-les refroidir et égoutter. Trempez-les ensuite dans du beurre fondu tiède, puis roulez-les dans la chapelure blonde et laissez-les prendre couleur au four ou sous le *four de campagne*. Dressez-les ensuite en couronne sur un plat garni de *sauce tomates* (voir ce mot), et servez.

Cervelles de porc. — Se préparent et se servent comme les *cervelles de veau*.

Rognons de porc. — Se préparent et se servent comme les *rognons de veau* et les *rognons de mouton au vin blanc*.

Queues de porc braisées (*Entrée*). — On prépare et on fait cuire les queues de porc comme les *oreilles* (voir plus haut).

Pieds de cochon à la Sainte-Menehould (*Entrée*). — Nettoyez et échaudez bien les pieds, coupez-les en deux, dans le sens de la longueur; intercalez une barde de lard entre les deux parties, puis ficelez chaque pied en l'entourant d'une bande de toile bien serrée. Ceci fait, mettez-les dans une marinade

faite avec de l'eau, du sel, poivre en grains, bouquet de persil, ail, oignon piqué de girofle, carottes en rondelles, thym, laurier; ajoutez un demi-litre de vin blanc ; faites cuire à bon feu pendant quatre heures au moins ; laissez refroidir ; sortez les pieds ; déballez-les, roulez-les dans l'œuf battu, panez-les à plusieurs reprises, ficelez-les à nouveau avec un fil que vous couperez au moment de servir ; faites-les griller sur feu vif jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée; puis servez sur plat long, en accompagnant de moutarde.

Pieds de cochon truffés (*Entrée*). — Nettoyez et fendez les pieds comme il est dit plus haut; puis mettez-les à cuire à l'eau, pendant cinq heures, avec sel, poivre, bouquet garni, oignon piqué de girofle, ail, thym, laurier, carottes en rondelles. Lorsque la cuisson sera terminée, désossez complètement les pieds ; d'autre part, préparez une farce hachée avec de la tétine de veau cuite, des débris de veau ou de volaille cuits, trois ou quatre jaunes d'œufs ; salez, poivrez, assaisonnez d'épices et surtout de muscade ; ajoutez quelques pelures de truffes ; mélangez bien le tout ensemble au pilon. Étalez sur la table de cuisine autant de morceaux de toilette de porc que vous aurez employé de pieds; étendez sur chaque une couche légère de farce, puis une couche plus épaisse de chair de pieds; remettez une autre couche de farce et ainsi de suite, en terminant par de la farce. Roulez vos morceaux ainsi enveloppés dans la toilette, en leur donnant la forme de pieds nature ; faites-les griller à feu doux, sur des braises si possible. Servez sans sauce, mais bien chaudement.

Cochon de lait rôti (*Rôt*). — Bien échauder un cochon de lait vidé et troussé, le mettre à la broche devant un feu clair et l'arroser souvent avec de l'huile pour que la peau soit bien croustillante. La cuisson terminée, ciseler légèrement la peau de la tête, des épaules et des cuisses ; frotter l'intérieur avec du beurre manié de fines herbes hachées menu, sel, poivre et épices. Servir bien chaud, sans autre accompagnement.

Le cochon de lait n'est pas, en général, très estimé et il constitue un plat plutôt décoratif que succulent.

CHAPITRE VI

VOLAILLES

La chair des volailles est en général de digestion facile, succulente et fine ; celle des volailles blanches : poule, poulet, dinde est de beaucoup supérieure par ses qualités nutritives à celle des volailles noires : canard, pigeon, etc.

Une volaille jeune se reconnaît en général à son état d'embonpoint, à sa graisse blanche, à ses pattes fraîches, grosses aux jointures, ni sèches, ni ridées.

On ne doit consommer les volailles que lorsqu'elles sont un peu mortifiées, la chair en est plus tendre que lorsqu'on les met au feu aussitôt tuées.

Cette précaution peut paraître superflue quand il s'agit de jeunes poulets très tendres, mais, pour les vieilles volailles, elle s'impose absolument.

Il existe un moyen de remédier au défaut de temps nécessaire ; pour cela, on plonge la volaille, avant de la plumer, dans l'eau bouillante, et on l'y laisse séjourner quelques minutes ; c'est du reste le meilleur procédé à employer pour plumer vivement une volaille ou un gibier quelconque et éviter la migration des parasites dont sont parfois couverts ces animaux dans les poulaillers mal tenus.

Dès qu'une volaille est plumée, il importe de la vider · cette opération s'exécute au moyen d'une incision aussi petite que possible , qu'on pratique près de la cuisse. Le plus délicat à enlever, c'est le foie et le gésier ; le premier renferme l'*amer* et le second les aliments incomplètement digérés ; si l'on vient à crever l'un ou l'autre, ou bien les intestins, il ne faut pas hésiter à laver l'intérieur de la bête à grande eau, sans quoi elle contracterait un goût détestable.

Une dernière opération, qui s'applique à tous les animaux à plumes, consiste à brûler au-dessus d'une flamme vive, de bois blanc ou d'alcool, les plumes imparfaitement arrachées, ainsi que le duvet et les poils qui ont échappé à l'attention.

Si l'on se sert des pattes, dans les poules, poulets et dindons, il faut, soit les brûler, soit les échauder pour attendrir la peau et pouvoir l'enlever facilement ; l'extrémité de l'aileron et le dessous du bec s'enlèvent également.

On ne saigne que les volailles à viande blanche ; les autres sont meilleures étouffées que saignées, la chair en est plus tendre.

Quand une volaille destinée à la broche paraît devoir être dure et coriace, on recommande de la faire bouillir pendant une dizaine de minutes dans le pot-au-feu et de ne l'embrocher qu'après.

Une autre méthode, pour rendre la viande plus tendre, consiste à faire avaler à l'animal, quelques instants avant de le sacrifier, une grande cuillerée de vinaigre ; mais pour cela il est nécessaire de tuer soi-même sa volaille, et ce n'est pas le cas pour la plupart des ménagères qui achètent au marché, les yeux fermés, des vieilles poules ou des vieux coqs savamment préparés par les revendeurs.

POULES, POULETS, POULARDES ET CHAPONS.

Le *poulet* de basse-cour qu'on mange habituellement est le jeune coq, qu'on tue très jeune ; la *poule* ne se mange généralement que lorsqu'elle est devenue mauvaise pondeuse; elle est peu estimée comme rôti.

Enfin la *poularde* est une poule engraissée spécialement au même titre que le *chapon*, jeune coq châtré, en vue de créer des grosses pièces tendres et grasses. Ce sont ces dernières que l'on truffe pour les grands dîners.

Poulet rôti (*Rôt*). — Videz, flambez, ficelez votre poulet après en avoir séparé l'abatis. Entourez-le d'une ou deux bardes de lard, minces; embrochez-le et faites-le cuire à la broche devant un feu de bois si possible, en l'arrosant avec son jus. Servez-le au naturel, en le saupoudrant seulement de sel fin, après avoir enlevé les bardes de lard, et disposez-le sur un lit de cresson, dans un plat long. Servez la sauce à part dans une saucière, avec une cuiller à dégraisser.

Poulet farci, rôti (*Rôt*). — Votre poulet étant apprêté pour la broche comme ci-dessus, préparez une farce composée du foie de l'animal, de lard gras, de champignons blanchis, de chair à saucisse et de deux ou trois petits oignons, le tout haché très fin ; maniez-la avec du beurre, sel, poivre et fines herbes-épices ; introduisez-la dans le corps du poulet, cousez l'ouverture. Enveloppez de bardes de lard et faites cuire à la broche. Servez

avec le jus de la cuisson dégraissé, dans une saucière, ou avec une sauce quelconque relevée en goût.

Poulet braisé à la sauce tomates (*Entrée*). — Videz et apprêtez un gros poulet, retirez l'os du bréchet, ainsi que le cou et la tête ; placez dans l'intérieur un bon morceau de beurre manié de poivre et de sel et arrosé d'un jus de citron ; enveloppez de bardes de lard et de tranches de citron, et faites cuire votre poulet pendant une heure dans une braisière, avec feu dessus et dessous. Servez sur une sauce tomate faite avec le jus de la cuisson.

Poulet à l'estragon (*Entrée*). — Videz et apprêtez votre poulet comme ci-dessus, placez dans l'intérieur une bonne poignée d'estragon haché très menu et manié de beurre, assaisonnez de poivre, sel et épices fines. Placez ensuite le poulet, après l'avoir bridé, dans une casserole avec carottes, oignons, lard, persil, thym et laurier ; mouillez avec du bouillon, jusqu'à mi-hauteur du poulet, et laissez cuire à petit feu. La cuisson terminée, sortez le poulet de la casserole, dressez-le sur un plat ; faites réduire la sauce à glace, après l'avoir liée avec un peu de fécule. Versez-la sur le poulet et décorez le plat avec une pincée de feuilles d'estragon grossièrement hachées et quelques feuilles entières tout autour.

Poulet sauté (*Entrée*). — Prenez un jeune poulet, apprêtez-le, dépecez-le par membres, faites-le sauter dix minutes à grand feu en tournant toujours, dans une casserole, avec beurre, champignons

blanchis, bouquet, sel et poivre ; jetez une pincée de farine dans la casserole, tournez sans laisser roussir ; ajoutez un demi-verre de bouillon, autant de vin blanc, remuez toujours ; au premier bouillon, tirez la casserole sur le coin du fourneau, liez la sauce avec des jaunes d'œufs et servez, en additionnant au dernier moment le jus d'un citron.

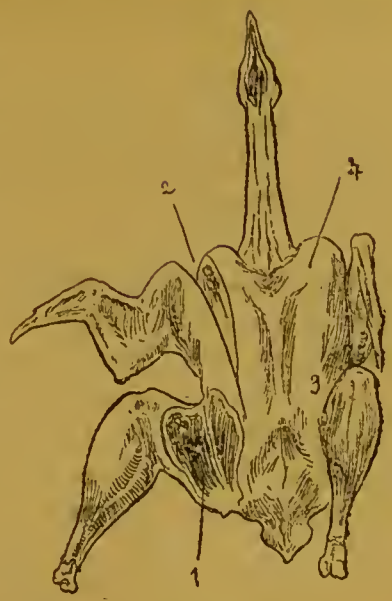

Fig. 7. — Dépeçage du poulet pour la fricassée.

Fricassée de poulet (*Entrée*). — Prenez un poulet de grain, bien en chair, videz, flambez, apprêtez-le ; coupez-le par membres ; faites-les dégorger à l'eau froide, ainsi que le foie, après en avoir retiré l'amer ; videz, nettoyez, épluchez à fond le gésier, enlevez la peau et les ergots des pattes, après les avoir fait griller sur des braises. Mettez dans une casserole du beurre et une cuillerée de farine, tournez, sans laisser roussir ; mouillez avec moitié eau et moitié bouillon. Placez

Fig. 8. — Morceaux détachés du poulet en fricassée.

alors vos morceaux de poulet, foie, gésier et pattes; ajoutez un oignon coupé en quatre et piqué de clous de girofles, un bouquet de persil, quelques champignons blanchis ; laissez cuire à petit feu, jusqu'à ce que la sauce soit suffisamment réduite. Liez, en dehors du feu, avec des jaunes d'œufs; ajoutez le jus d'un citron et servez.

Poulet sauté au madère (*Entrée*). — Prenez un très jeune poulet, bien tendre ; coupez-le en morceaux, faites-le sauter dans du beurre avec sel et poivre ; quand le poulet est bien revenu, ajoutez un demi-verre de vin de Madère et une pincée d'épices fines ; couvrez la casserole, laissez cuire encore pendant cinq minutes ; servez chaud.

Poulet au blanc (*Entrée*). — Découpez un jeune poulet, supprimez-en les os trop apparents. Mettez-le dans une casserole plate avec 100 grammes d'oignons coupés en tranches fines, un demi-verre de purée de tomates, un demi-litre de bon bouillon, un bouquet de persil ; faites cuire à grand feu et à couvert ; quand le bouillon est réduit, le poulet et l'oignon doivent se trouver cuits; liez alors avec quelques cuillerées de crème fraîche ; laissez mijoter pendant quelques minutes, et servez.

Poulet marengo (*Entrée*). — Votre poulet étant apprêté et dépecé comme il a été dit pour la fricassée de poulet, mettez-en les morceaux à cuire dans une casserole, où vous aurez fait chauffer un quart de bonne huile et une pincée de sel et poivre. Ajoutez quelques champignons émincés, un bouquet de persil, des petits oignons et des lames de truffes, si vous en avez. La cuisson terminée à feu

vif, dressez le poulet sur un plat. D'autre part, préparez une sauce avec persil, échalotes et champignons hachés, une noix de beurre, un demi-verre de vin blanc et quelques cuillerées de l'huile ayant servi à la cuisson. Faites simplement chauffer cette sauce, en remuant toujours pour qu'elle ne tourne pas, et versez-la sur votre poulet tenu au chaud, à la porte du four.

Poule au riz (*Entrée*). — Faites cuire dans le pot-au-feu, après les avoir apprêtés, une vieille poule ou un vieux coq, qui ne pourraient, étant trop durs, se servir rôtis ou même fricassés. D'autre part, faites revenir à la casserole, dans le beurre, une poignée de lard de poitrine coupé en petits morceaux; placez votre poule, ajoutez 125 grammes de riz lavé, un bouquet garni, sel, poivre, mouillez avec du bouillon en quantité suffisante. Au fur et à mesure que le riz crève, ajoutez du bouillon, mais sans remuer. Servez la poule sur le riz.

Poule en daube (*Entrée*). — Faites fondre dans une marmite 75 grammes de lard haché, ajoutez une grosse poule grasse, faites-la revenir à feu vif, pendant un quart d'heure ; ajoutez un pied de veau désossé et blanchi, sel, poivre, ail, bouquet garni et mouillez avec du vin blanc. Une heure après, ajoutez carottes, oignons, petit salé, en tranches minces, et un verre de bon cognac ; finissez de cuire sur des cendres chaudes, dégraissez et passez la sauce et servez.

Poule aux oignons (*Entrée*). — Faites revenir dans une casserole, avec un bon morceau de beurre, une poignée de lardons et des petits oignons. Quand

ils ont pris belle couleur, retirez-les et remplacez-les par la poule, préalablement vidée, flambée et troussée. Mouillez largement avec du bouillon; ajoutez sel, poivre, thym, laurier, bouquet garni, ainsi que vos lardons. Laissez cuire trois heures à petit feu. Au bout de ce temps, ajoutez encore vos oignons et laissez cuire une heure de plus. Servez votre poule sur un plat, entourée des oignons et arrosée avec la sauce, réduite et liée à la fécule.

Poularde à la Montmorency (*Entrée*). — Videz, flambez, troussez la poularde, piquez le dessus avec du petit lard; garnissez l'intérieur avec des foies de volailles coupés en dés et du petit lard, préalablement revenus à la casserole, quelques quartiers d'œufs durs, cousez l'ouverture. Faites cuire comme un fricandeau, glacez et servez.

Poularde à la Périgueux (*Entrée*). — Bridez une poularde, faites-la colorer au four, puis mouillez-la avec du madère et du bouillon et garnissez-la d'oignons coupés en rondelles, carotte coupée en quatre et bouquet garni. Quand la volaille est cuite, égouttez-la, passez le fond, dégraissez-le et réduisez-le, ajoutez une sauce madère faite à part et quelques truffes ou pelures de truffes hachées. Laissez mijoter dix minutes, dressez et servez, la sauce à part, dans une saucière.

Poularde en matelote (*Entrée*). — Choisissez une belle poularde et flambez-la, après l'avoir plumée et vidée ; troussez-la ensuite, comme pour la mettre au pot, et entourez-la d'une bonne barde de lard. Mettez-la cuire, à petit feu, dans du vin blanc et du consommé, avec sel, poivre, thym, laurier, persil,

oignons, carottes, ciboules, et quelques tranches de citron. Puis, au moment de servir, dressez la poularde sur un plat, mettez autour des oignons et les carottes, dégraissez votre jus, versez-le par-dessus, présentez le tout bien chaud.

Poularde à la suprême (*Entrée*). — Cuisez une belle poularde dans très peu d'eau, sel, poivre en grains, un demi-piment rouge très fort et un bouquet garni.

D'autre part, marquez une bonne sauce suprême, cuisez douze belles truffes noires avec les épluchures, liez avec une partie de votre sauce, en ayant soin de la tenir très épaisse ; prenez des demi-tomates conservées en boîtes, farcissez-les, avec cette sauce noire, saupoudrez de panure, poussez cinq minutes au four. Dressez la poularde, découpée et remise de nouveau en forme primitive, masquez-la avec la sauce suprême blanche, pochez des œufs à l'eau, dressez-les en forme de couronne autour de la poularde, en les intercalant avec des tomates farcies. Par-dessus, dressez les truffes entières appuyées sur une rosace de jambon. Servez un peu de sauce à part.

Marinade de volaille (*Entrée*). — Préparez dans une casserole une marinade composée de moitié bouillon et moitié vinaigre de vin, sel, poivre, persil, oignons en rondelles, thym et laurier. Placez dedans des membres de poulet et des abatis ; laissez-les y tremper deux ou trois heures, en tenant la marinade sur des braises chaudes. Au bout de ce temps, sortez vos morceaux de poulet, égouttez-les, trempez-les dans l'œuf battu, roulez-les dans la farine, faites-les frire dans une large

friture bien chaude. Servez avec une garniture de persil frit, en branches, autour du plat.

Salade de volaille (*Entrée*). — Prenez de la volaille de desserte, froide, levez-en les chairs avec soin, en forme de filets. Disposez ces filets sur des cœurs de laitues placés au fond d'un saladier: parsemez-les de fines herbes hachées et de quelques filets d'anchois. Servez avec un huilier, sel et poivre.

Ragoût de foies de volailles (*Entrée*). — Prenez des foies de volailles, enlevez-en l'amer ; faites-les blanchir et mettez-les dans une casserole avec un demi-verre de bouillon, quantité égale de vin blanc, bouquet garni, sel et poivre. Laissez bouillir une vingtaine de minutes et servez.

Foies de volailles aux fonds d'artichauts (*Entrée*). — Blanchissez à l'eau bouillante salée des champignons et des fonds d'artichauts, dont vous aurez soigneusement enlevé tout le foin. Coupez-les ensuite en dés. Mettez-les à la casserole, dans un roux blond préparé à l'avance, avec vos foies de volailles apprêtés comme il est dit plus haut ; ajoutez un bouquet garni, beurre, sel, poivre et épices. Laissez cuire une demi-heure au plus et servez, les foies au milieu, les champignons et les fonds d'artichauts autour, la sauce, réduite, par-dessus.

Capilotade de volaille (*Entrée*). — Coupez par morceaux de la volaille froide de desserte. Préparez un roux blond, dans une casserole, avec un bon morceau de beurre et une cuillerée de farine; mouillez avec un verre de bouillon ; faites chauffer dans

cette sauce, sans presque laisser bouillir, vos morceaux de volaille; jetez-y, au moment de servir, quelques rondelles de cornichons. Dressez sur plat rond, versez la sauce par-dessus.

Blanquette de volaille (*Entrée*). — Se prépare de la même façon que la *blanquette de veau* (voir ce mot).

Croquettes de volaille (*Entrée*). — Coupez en petits dés des chairs prélevées sur des volailles froides de desserte ; d'autre part, préparez dans une casserole une sauce très épaisse avec beurre, persil, champignons hachés, farine, sel, poivre, épices, que vous laissez revenir et mouillez avec un peu de bouillon et de crème douce. Jetez-y vos dés de volaille, laissez refroidir et faites-en des boulettes de la grosseur d'une mandarine, que vous passerez à la chapelure blonde après les avoir trempés plusieurs fois dans l'œuf battu. Quand elles seront bien fermes et consistantes, placez-les avec précaution dans une large friture bien fumante ; retournez-les avec une écumoire et laissez-les prendre couleur. Retirez-les sans les briser et servez-les avec une garniture de persil frit, en branches, disposé tout autour du plat. Les croquettes demandent à être servies très chaudes.

Mayonnaise de volaille (*Entrée*). — Dressez en rond sur un plat des membres de volaille ou des filets d'anchois, des câpres, des cornichons coupés en rondelles, des fines herbes hachées. Faites, autour de ce plat, une bordure d'œufs durs en tranches. Nappez le tout avec une sauce mayonnaise, aiguisée de citron.

DINDES ET DINDONS

La dinde est plus fine que le dindon; on reconnaît qu'elle est jeune et n'a pas encore pondu à ce que le croupion est dur et ferme. Dans le cas contraire, il est mou et béant.

Les pattes de dindes et de dindons doivent être d'un noir brillant, souples et onctueuses, les ergots fins et peu développés.

Dindonneau farci, rôti (*Rôt*). — Le dindonneau, apprêté comme le poulet, pour la broche, se larde

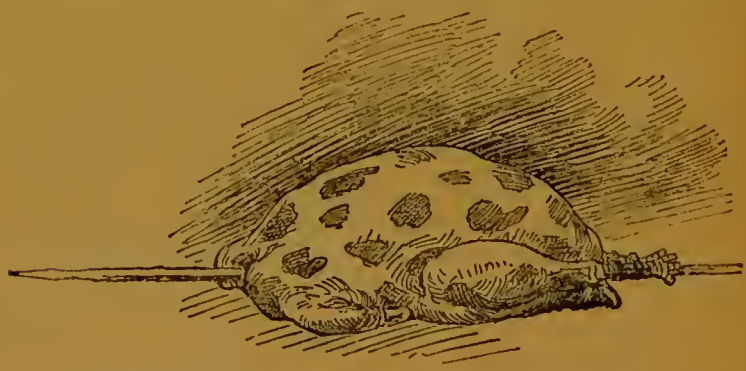

Fig. 9. — Dinde truffée, prête pour la broche.

ou se barde à volonté. Il demande, naturellement, un peu plus de cuisson, sa chair étant plus dure et plus épaisse. On le farcit avec un hachis de foies de volaille, mélangé de chair à saucisses, de champignons, persil, ciboules, oignons et marrons si on les aime. On sert à part le jus de la cuisson, avec une cuiller à dégraisser.

Dinde truffée, rôtie (*Rôt*). — Apprêtez et troussez votre dinde, après en avoir enlevé l'abatis, le

foie et le gésier. Il faut environ 1 kilogramme de truffes pour une dinde de taille moyenne. Brossez soigneusement les truffes pour en enlever toutes les parties terreuses ; enlevez-en les pelures que vous mettez à part. Coupez ensuite des rondelles de truffes dans la partie la plus longue de celles-ci et glissez-les avec précaution entre la chair et la peau en évitant de déchirer cette dernière. Les truffes ainsi placées le plus symétriquement possible, comme l'indique la figure 9, ci-contre, vous prenez ce qui vous en reste et vous les faites revenir dix minutes à la casserole avec beurre, sel, épices. D'autre part, vous préparez un hachis avec le foie de la bête, le plus possible de la graisse que vous avez pu arracher de l'intérieur, quelques morceaux de lard et les pelures des truffes hachées finement ; vous mêlez bien avec vos morceaux de truffes et

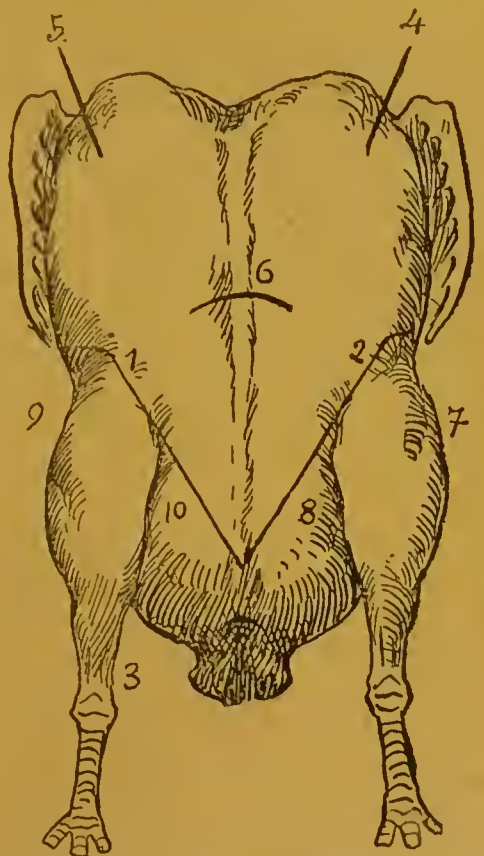

Fig. 10. — Découpage de la dinde. (La partie qui comprend les chiffres 7, 8, 9 et 10 représente ce que l'on appelle le *bonnet d'évêque*.

les truffes entières sautées, et vous introduisez le tout dans le corps de la dinde, que vous recouvrez ensuite avec soin. Laissez-la se parfumer ainsi pendant deux ou trois jours dans un endroit frais, et mettez-la à la broche en l'arrosant de son jus, jusqu'à cuisson parfaite. Servez simplement avec la cuisson ou accompagnez d'une sauce aux truffes à part.

Procédé pour truffer économiquement les volailles. — Pelez quelques truffes et pilez les épluchures avec de la graisse épurée, soit de veau, soit de porc, un peu de chair à saucisse, de préférence de jeune porc et non épicée, et deux jaunes d'œufs amalgamés avec une farce fine peu épicée. Mettez le tout dans l'intérieur de la volaille avec les truffes en morceaux.

Dindes à la bourgeoise (*Entrée*). — Après avoir vidé, flambé et troussé une dinde, faites-la bien revenir dans le beurre, puis mettez-la, le dos en dessus, dans une casserole fermée avec des tranches de veau ; couvrez-la de bardes de lard, mouillez avec du bouillon et laissez-la cuire à petit feu, avec sel, poivre et bouquet garni. Servez sur un plat en recouvrant de la sauce passée, réduite et dégraissée soigneusement.

Abatis de dinde aux champignons (*Entrée*). — Prenez les ailes, le cou, les pattes, le foie et le gésier d'une dinde. Échaudez et épluchez-les bien ; faites-les revenir à la casserole dans le beurre. Lorsqu'ils ont pris couleur, saupoudrez-les d'une pincée de farine, tournez pendant quelques minutes. ajoutez un bouquet garni, sel, poivre, quelques petits

oignons entiers, une gousse d'ail, thym, laurier, épices, et enfin vos champignons préalablement blanchis. Laissez mijoter à petit feu jusqu'à cuisson complète. Au moment de servir, enlevez le bouquet; faites, en dehors du feu, une liaison de jaunes d'œufs et servez comme un ragoût.

Abatis de dinde aux navets (*Entrée*). — Faites chauffer du beurre, jetez-y vos abatis et remuez pendant cinq minutes à feu vif ; mouillez ensuite de bouillon chaud, ajoutez oignons, girofle, sel, poivre, bouquet, laissez mijoter une demi-heure environ. Ajoutez alors des navets coupés en quartiers et laissez terminer la cuisson sur des braises. Enlevez l'abatis, les navets, passez, dégraissez la sauce et versez-la sur les abatis dressés au milieu d'un plat, les navets autour.

Ailerons de dinde à la Sainte-Menehould (*Entrée*). — Mettez quelques ailerons de dinde, dans une casserole, avec deux verres de bouillon et autant de vin blanc, un bouquet garni, sel, gros poivre, muscade râpée ; faites bouillir jusqu'à ce que la sauce s'attache aux ailerons ; saucez-les bien dans la casserole, laissez-les refroidir, trempez-les ensuite dans de l'huile fine et saupoudrez-les de mie de pain ; enfin, faites-les griller et, quand ils sont d'une belle couleur, servez-les en exprimant dessus le jus d'un citron.

Salade de dinde (*Entrée froide*). — Enlevez la peau rôtie d'une dinde de desserte, coupez les chairs en filets, mélangez-les à des filets d'anchois et à de minces filets de jambon cuit; ajoutez cornichons coupés, olives tournées, cerfeuil, civette et

estragon hachés fin ; assaisonnez d'un peu de sel, poivre, huile et vinaigre ; remuez bien le tout, puis versez dans un saladier que vous entourez de quartiers d'œufs et de cœurs de laitues préalablement assaisonnés séparément.

OIE

L'oie est un animal que sa chair ferme et sa graisse huileuse font écarter des dîners de cérémonie ; elle est par contre très appréciée dans les ménages, car le jus de sa cuisson donne aux légumes un goût excellent. On se sert aussi très fréquemment de la graisse d'oie, comme succédané de la graisse de porc et même pour remplacer le beurre.

L'oie se mange lorsqu'elle est jeune, — trois ou quatre mois, — ou lorsqu'elle est âgée, mais dans ce dernier cas elle doit avoir été préalablement engraissée avec soin.

C'est avec le foie de l'oie, préparée à cet effet, que l'on confectionne ces excellents pâtés de foies gras qui ont fait la fortune de l'Alsace.

Les jeunes oisons ont le bec et les pattes jaunes et très peu de duvet ; les oies déjà vieilles ont au contraire les pattes rougeâtres ainsi que le bec ; leur duvet est très épais, à moins qu'il n'ait été déjà arraché sur l'animal vivant. Les uns et les autres, quand ils viennent d'être sacrifiés, ont les pattes molles et flexibles ; s'ils sont tués depuis longtemps déjà, les pattes deviennent raides et sèches.

On ne plume à sec que les vieilles oies, tandis que les jeunes oisons demandent presque toujours à être échaudés auparavant.

Oie à la flamande (*Entrée*). — Ayez une très jeune oie, pas trop grasse ; coupez-la en morceaux, sans la désosser, et faites frire ces morceaux à la poêle, avec du saindoux ; retirez-les lorsqu'ils sont dorés ; salez, poivrez. Faites roussir, dans la friture de l'oie, de l'ail haché finement ; versez-y du vinaigre et un peu d'eau chaude, et mettez les morceaux d'oie achever de cuire dans cette sauce.

Oie en daube (*Entrée*). — Foncez une casserole creuse et assez vaste avec des bardes de lard ; mettez ensuite un pied de veau fendu en deux, des oignons, quelques carottes coupées en rondelles, un bouquet garni, sel, poivre, épices. D'autre part, videz, flambez, troussez une oie, piquez-la de lardons fins prélevés sur un morceau de jambon. Placez-la dans une daubière ; mouillez avec un verre de vin blanc, autant d'eau-de-vie et moitié d'eau. Couvrez avec le couvercle ; laissez cuire cinq heures sur des braises et servez. Si vous servez chaud, dégraissez la sauce avec soin. Si vous servez froid, dressez l'oie sur un plat et nappez-la avec la sauce, dégraissée, passée et réduite à glace.

Oie rôtie (*Rôt*). — Videz, flambez, troussez, embrochez une oie bien tendre ; faites-la rôtir à feu clair en l'arrosant souvent avec le jus de la lèchefrite et en la saupoudrant de sel fin. On ne sert qu'une partie de la sauce, le reste étant très utile dans la cuisine, pour remplacer le beurre dans l'accompagnement des purées de légumes secs.

Oie farcie rôtie, aux marrons (*Rôt*). — Videz, flambez, troussez une grosse oie, enlevez l'abatis. D'autre part, prenez une centaine de marrons bien

sains, faites-les rôtir, sans les brûler ; épluchez-les soigneusement. Hachez-en la moitié environ, avec le foie de l'oie, 250 grammes de chair à saucisses, persil, oignon, une pointe d'ail. Mettez le tout dans une casserole avec un bon morceau de beurre,

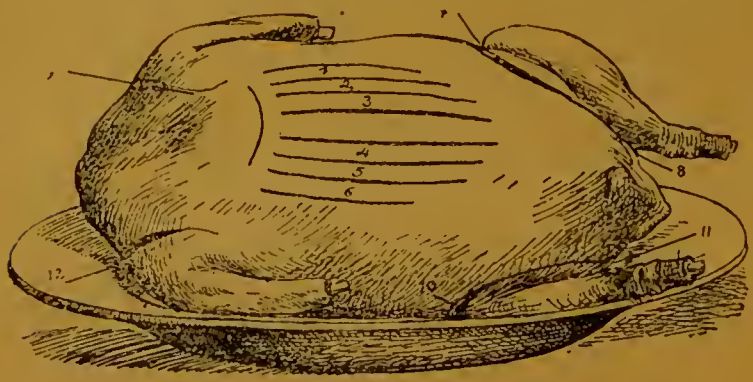

Fig. 11. — Découpage de l'oie.

ou la panne de l'oie arrachée de l'intérieur de la bête, salez, poivrez. Faites bien revenir pendant un quart d'heure au moins, puis disposez cette farce dans le corps de l'oie ; recouvrez avec soin. Embrochez la bête et faites-la rôtir comme l'oie rôtie ordinaire, en arrosant avec le jus de la cuisson.

Enfin, pour accompagner l'oie, préparez une sauce aux marrons, de la manière suivante : mettez votre reste de marrons, épluchés, dans une casserole avec un demi-verre de bouillon et autant de vin blanc ; laissez réduire et versez autour de l'oie.

CANARD

La chair du canard est lourde et indigeste, et seuls les bons estomacs peuvent se permettre d'en faire usage de temps à autre.

Le canard est surtout apprécié quand il est tout jeune, — deux mois environ; — il est meilleur étouffé que saigné, et il est nécessaire de l'échauder avant de le plumer. Seuls les vieux canards se plument à sec, et leur duvet est aussi fin que celui de l'oie.

Les pâtés de foies de canards sont aussi renommés que ceux préparés avec les foies d'oies.

Les différences d'âge et de fraîcheur se reconnaissent de même dans les deux espèces.

Canard à la broche (*Rôt*). — Le canard se fait rôtir à la broche comme le poulet, sauf qu'on ne le

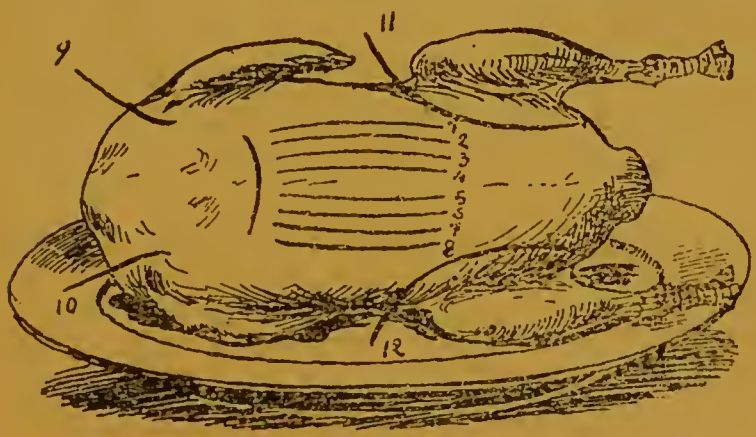

Fig. 12. — Découpage du canard.

barde pas de lard et qu'on ne le pique point. On peut le farcir. On le sert accompagné d'une sauce piquante, ou bien tout simplement avec le jus de la cuisson, et l'on entoure le plat de tranches de citron.

Le canard est un des animaux les plus difficiles à découper convenablement. La figure 12 fait voir la manière dont il faut s'y prendre pour détacher le plus grand nombre possible de *filets* ou *aiguillettes* sur l'animal, avant d'en détacher les muscles.

Canard farci aux olives. — Coupez les ailes d'un canard, épluchez, flambez et désossez-le, à l'exception des cuisses. Retirez les noyaux à 250 grammes d'olives vertes, que vous jetterez dans l'eau bouillante et que vous rafraîchirez et égoutterez. Mélangez les olives à trois quarts de farce, en maniant bien le tout; garnissez le canard au moyen de cet appareil, et enveloppez-le dans un papier beurré. Une heure de cuisson à feu vif suffit. D'autre part, préparez une sauce brune que vous obtiendrez en faisant cuire les os du canard dans du bouillon et un peu de vin blanc ; servez-la à part dans une saucière.

Canard aux olives (*Entrée*). — Videz, flambez, troussez votre canard en dedans, en supprimant l'abatis. Donnez-lui une forme ronde, frottez l'extérieur de jus de citron et mettez-le revenir à la casserole dans le beurre. Dès qu'il a pris couleur, mouillez avec un demi-verre de bouillon. D'autre part, faites blanchir des olives, enlevez-en les noyaux ; quand le canard est aux trois quarts cuit, mettez les olives dans la casserole ; terminez la cuisson. Servez le canard sur un plat, la sauce par-dessus, les olives autour.

Canard aux petits pois (*Entrée*). — Préparez et faites revenir le canard comme il est dit ci-dessus ; quand il aura pris couleur, saupoudrez-le de farine, faites un roux ; mouillez de bouillon ; remettez le canard dans la casserole, avec un litre de pois moyens ; ajoutez un bouquet garni, salez, poivrez, faites cuire à petit feu et servez.

Canard aux navets (*Entrée*). — Préparez et faites

revenir le canard comme ci-dessus ; faites un roux, mouillez d'un bon verre de bouillon. Laissez bouillir, ajoutez un bouquet garni et quelques oignons en quartiers. D'autre part, mettez des navets à sauter dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient blonds ; égouttez-les et mettez-les dans la casserole où cuit le canard, quand celui-ci est aux trois quarts cuit. Laissez terminer la cuisson tout doucement, dégraissez la sauce et servez sur plat rond, le canard au milieu, les navets autour.

Canard en daube (*Entrée*). — Se prépare comme l'*Oie en daube* (voir ce mot).

Canard sauvage en salmis (*Entrée*). — Prenez un canard sauvage, rôti ; dépecez-le, apprêtez-le et faites-le cuire comme il a été dit pour la *Perdrix en salmis*.

Caneton aux petits pois (*Entrée*). — Faites revenir votre caneton dans le beurre ; quand il a pris couleur, retirez-le. Mettez dans la casserole un quart de lard coupé en dés, faites-le revenir, ajoutez une cuillerée de farine ; faites un roux et mouillez avec deux verres de bouillon. Ajoutez alors un litre de pois fins, thym, laurier, épices, poivre, très peu de sel, le caneton en dernier lieu. Laissez cuire à tout petit feu ; dressez le caneton sur un plat long, les pois tout autour, la sauce dégraissée par-dessus.

Canetons à la rouennaise (*Entrée*). — Prenez de jeunes canetons ; plumez et videz-les, réservez le foie et faites cuire à la broche, en donnant vingt minutes de cuisson au plus. Pendant ce temps,

hachez et pilez finement au mortier le foie que vous avez réservé ; faites-en une farce bien maniée, avec un bon morceau de beurre fin, une pointe d'échalote hachée, sel, poivre et épices ; mettez cette farce dans un plat de métal placé sur un réchaud à l'esprit-de-vin. La cuisson des canetons terminée, levez les filets et les filets mignons ; posez-les sur la farce, puis, à l'aide d'un presse-viande, extrayez le jus des carcasses, versez ce jus sur les filets ; ajoutez un jus de citron, laissez chauffer pendant une ou deux minutes, puis servez.

PIGEONS

Les pigeons ne sont bons que lorsqu'ils sont tout jeunes, ce qui se reconnaît à leurs pattes petites et flexibles, à leur croupion gras, ferme et plein.

Le pigeon demande à être étouffé et non saigné; sa chair rouge et ferme est très nourrissante, mais échauffante aussi, et l'on ne doit en faire usage que modérément.

Pigeons rôtis (*Rôt*). — Videz, flambez, épluchez, bridez vos pigeons, garnissez-les chacun d'une barde de lard qui les enveloppe bien et mettez-les à la broche pendant une demi-heure environ, en les arrosant avec le jus de la cuisson que vous servez à part dans une saucière.

Pigeons à la casserole (*Rôt*). — Fendez vos pigeons par le dos, après les avoir apprêtés comme ci-dessus; hachez leurs foies avec un peu de lard, de la chair à saucisse, mie de pain, champignons et jaunes d'œufs crus ; salez, poivrez cette farce

mélangez-la bien, garnissez-en le ventre et la poitrine de vos pigeons et recouvrez-les. Mettez-les dans une casserole foncée de tranches de lard, avec beurre, sel, poivre et épices fines ; retournez-les de temps à autre.

La cuisson terminée, dressez-les sur les tranches de lard, arrosez-les avec le jus et entourez-les, sur le plat, de croûtons de pain grillés et passés au beurre. Accompagnez d'un citron.

Fig. 13. — Découpage du pigeon.

Le découpage des pigeons est des plus simples. On se borne à fendre l'animal en deux, dans le sens de la longueur (voir *fig.* 13).

Pigeons farcis (*Entrée*). — Apprêtez et farcissez vos pigeons, comme il est dit pour les *pigeons à la casserole*. Placez-les sur une tourtière beurrée et faites-les cuire sous le four de campagne. Servez avec le jus de la cuisson, aiguisé d'une pointe de jus de citron.

Pigeons à la crapaudine (*Entrée*). — Videz, flambez, épluchez vos pigeons, fendez-les par le dos, sans séparer les deux moitiés ; aplatissez sans briser les os. Arrosez-les avec du beurre fondu, puis couvrez-les de persil, oignons, champignons hachés menu, sel, poivre. Roulez-les dans la chapelure blonde et faites-les griller sur un feu de braise jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur dorée. Servez-les sur une sauce piquante.

Pigeons à la tartare (*Entrée*). — Apprêtez vos pigeons comme il est dit plus haut; fendez-les par le dos, frottez-les avec un peu de beurre, roulez-les dans la mie de pain mêlée de fines herbes hachées et assaisonnées ; faites-les griller sur un feu de braise jusqu'à ce qu'ils aient pris couleur, et servez-les sur une sauce tartare (voir ce mot).

Pigeons en compote (*Entrée*). — Apprêtez vos pigeons comme il a été dit pour les *Pigeons à la casserole*. Troussez-leur les pattes en dedans, puis faites-les revenir dans le beurre. Retirez-les ; mettez dans la casserole du lard coupé en dés, que vous laissez bien prendre couleur et retirez ensuite. Faites un roux avec votre sauce ; mettez-y les pigeons et le lard, mouillez avec bouillon et vin blanc par parties égales ; ajoutez un bouquet garni, sel, poivre, épices, une pointe d'ail, quelques petits oignons passés au beurre. Laissez terminer la cuisson à petit feu et servez après avoir retiré le bouquet.

Pigeons aux petits pois (*Entrée*). — Préparez vos pigeons comme les *pigeons en compote*. Servez-les sur des petits pois à l'anglaise, cuits à part ; arrosez avec le jus de cuisson des pigeons, dégraissé et passé.

Pigeons aux salsifis (*Entrée*). — Préparez vos pigeons comme les *pigeons en compote*. D'autre part, grattez et épluchez des salsifis noirs, cuisez-les à l'eau salée, coupez-les par morceaux et ajoutez-les à la sauce des pigeons. Laissez mijoter le tout ensemble pendant cinq minutes ; dégraissez et servez.

Pigeons à l'étuvée (*Entrée*). — Mettez vos pigeons, apprêtés comme précédemment, à revenir dans la casserole. Retirez-les. Faites un roux blond, dans lequel vous faites revenir une poignée de petits oignons. Mouillez avec un verre de bouillon, autant de vin blanc ; remettez vos pigeons, ajoutez un bouquet garni, laissez terminer la cuisson à petit feu, casserole couverte. Quelques instants avant de servir, ajoutez un filet de vinaigre.

Pigeons en salmis (*Entrée*). — Le salmis de pigeons est un ragoût dans la composition duquel entrent des petits oignons entiers, du lard maigre en dés, des champignons blanchis et tournés, un anchois et un bon assaisonnement de thym, laurier et basilic. Les pigeons sont coupés par membres. Quand le ragoût est cuit, tout prêt à être servi, on le lie avec le sang des pigeons, conservé liquide au moyen de l'addition d'un filet de vinaigre.

Pigeons aux saucisses (*Entrée*). — Préparez vos pigeons comme pour les *pigeons en compote* ; d'autre part, faites revenir dans le beurre des saucisses longues au vin blanc, dites saucisses de Francfort ; quand elles ont pris couleur, retirez-les, mettez-les dans la casserole avec les pigeons ; laissez mijoter ensemble pendant une dizaine de minutes. Servez sur plat rond, les pigeons au milieu, les saucisses tout autour, la sauce par-dessus.

Pigeons aux choux (*Entrée*). — Se préparent comme les *perdrix aux choux* (voir ce mot au chapitre du Gibier à plumes). On réserve pour les accommoder aux choux les pigeons qui n'ont pas l'apparence d'être tendres ou que l'on sait être déjà vieux.

Pâté de pigeons à l'anglaise (*Entrée*). — Prenez deux pigeons plumés et vidés. Coupez-leur les pattes, le cou et les ailerons ; mettez-les revenir quelques instants dans une casserole ; ajoutez ensuite les abatis, foies, gésiers, etc. Assaisonnez de sel, poivre et d'une petite pincée de basilic ; ajoutez encore 100 grammes de petit lard coupé en lames et un peu de beurre. Mouillez le tout avec 1 litre de bouillon ; faites cuire pendant une demi-heure à feu doux, retirez du feu et laissez ensuite refroidir. Mettez vos pigeons dans un vase creux, en terre à feu, avec tout l'assaisonnement et six jaunes d'œufs durcis. Couvrez le vase avec de la *pâte à dresser* (voir ce mot au chapitre de la *Pâtisserie*) ; dorez-la fortement à l'œuf ; plantez sur ce couvercle les pattes des pigeons, et remettez au four pendant un quart d'heure. Servez en sortant du four.

VOLAILLES EN GÉNÉRAL

Galantine de volaille. — Désossez complètement une grosse volaille. Faites avec : 200 grammes de veau gras et maigre, autant de porc frais et 100 grammes de lard gras, une farce fine fortement assaisonnée. Ajoutez jambon cuit, langue écarlate, truffes, lard gras coupé en gros dés. Mélangez et liez avec un œuf entier. Remplissez de cette farce la volaille désossée. Enveloppez et ficelez la galantine dans un linge fin ; cuisez-la dans une braisière avec 2 pieds de veau désossés, les os de la carcasse, légumes et bouillon, pendant deux heures. Égouttez, roulez dans un nouveau linge et mettez sous presse pendant une demi-journée. Faites une gelée avec la cuisson

Pain de foies de volailles. — Après avoir bien lavé le foie des volailles, hachez-le finement en y mêlant une petite truffe, délayez ce hachis avec deux jaunes d'œufs par foie, faites une béchamel épaisse ; réunissez cette dernière aux foies hachés, graissez un moule, versez-y la préparation et mettez au four ; démoulez après avoir retiré du four ; servez chaud.

Pâté de foies gras. — Salez et poivrez les foies, laissez-les un jour ainsi ; le lendemain hachez du porc (gras et maigre, un peu plus gras que maigre), mettez une couche mince de ce hachis que vous assaisonnez, dans le fond de votre pâtissière, et aussi tapissez-en les bords ; mettez vos foies entiers et par-dessus une légère couche de votre hachis. Il faut piler la viande de votre pâtissière de manière qu'il n'y ait pas de vide ; faites souder vos boîtes, mettez-les ensuite dans l'eau bouillante, faites-les bouillir trois heures et laissez-les refroidir dans l'eau.

Caissettes de foies gras. — Coupez en tranches 200 grammes de foie gras. Préparez une sauce financière avec jambon, langue écarlate, champignons et truffes ; faites mijoter cette garniture dans une courte sauce au madère ; garnissez une caisse par personne ; mettez une tranche de foie gras sur chacune; arrosez avec un peu de beurre fondu, saupoudrez de panure, poussez cinq minutes à four vif et servez.

Terrine de foie gras. — Pour un petit foie d'oie, mettez environ 100 grammes de panne de porc ; hachez le tout très fin et mettez-le dans un pot, au

four, à feu très doux, pendant trois quarts d'heure environ. On peut ajouter une truffe. Salez et poivrez beaucoup.

Les foies de canards sont au moins aussi fins que les foies d'oies et se prêtent aux mêmes préparations culinaires.

La préparation des foies gras demande une science particulière ou tout au moins un tour de main que l'on n'acquiert que par l'habitude. Aussi ne donnons-nous ces recettes qu'à titre d'indication pour les personnes déjà un peu expérimentées ou tout au moins habiles.

CHAPITRE VII

GIBIER DE POIL

Le gibier de poil, qui comprend le cerf, le chevreuil, le sanglier, le lièvre et le lapin, devrait toujours, en principe, se manger frais, tout au plus est-il utile parfois et même nécessaire de le faire mariner pour l'attendrir, c'est le cas du sanglier, notamment; mais certaines personnes préfèrent attendre qu'il ait pris un goût de venaison, ce que l'on nomme le *haut-goût*. Ce degré, qui est le premier de la putréfaction, rend les viandes indigestes, malsaines et vraiment dangereuses pour la santé. Il est infiniment préférable de corser un peu la sauce en condiments, si l'on aime les choses épicées et relevées

CERF ET CHEVREUIL

Le cerf est beaucoup moins fin que le chevreuil, on n'en mange du reste que quelques morceaux, le reste étant abandonné aux chiens. Un cerf forcé à la course est d'ailleurs franchement mauvais. La biche est plus savoureuse que le cerf, la chevrette plus tendre que le chevreuil. Les mâles, du reste, sont inmangeables pendant la saison du rut

Les préparations culinaires assez restreintes d'ailleurs, étant les mêmes pour le cerf que pour le chevreuil, nous ne donnons que ces dernières.

Filet de chevreuil à la broche (*Rôt*). — Enlevez la peau de dessus, piquez le filet, très serré, avec des lardons fins assaisonnés ; mettez-le tel quel dans une marinade assez forte, où vous le laisserez d'autant plus longtemps que l'animal est plus vieux. Au bout de quelques jours (trois à six), sortez-le, faites-le égoutter, mettez-le à la broche à feu vif pendant deux heures en arrosant avec du beurre fondu et la marinade. Servez avec une sauce poivrade ou une sauce Robert (voir ce mot), que vous ferez au moyen du jus de la cuisson passé et dégraissé.

Gigot de chevreuil rôti (*Entrée*). — Parez un gigot de chevreuil comme un gigot de mouton et piquez-le de lard fin ; faites-le mariner cinq ou six heures avec de l'huile d'olive et du sel. Mettez-le à la broche et arrosez-le avec sa marinade.

Gigot de chevreuil à la toscane (*Entrée*). — Prenez un gigot ou un autre morceau mariné depuis quelques jours ; cuisez-le à la broche après l'avoir piqué avec du lard comme le gigot de chevreuil rôti ; avec le jus du rôti, et autant de glace de viande, si vous en avez, faites un fond dans lequel vous ferez mijoter une garniture de truffes ; d'autre part, faites pocher à l'eau 100 grammes de moelle de bœuf coupée en petits carrés, égouttez-la, puis ajoutez-la aux truffes. Dressez le gigot, arrosez-le avec la garniture.

Côtelettes de chevreuil braisées, sauce piquante (*Entrée*). — Coupez et parez vos côtelettes, joignez-y une partie du filet si possible ; faites-les mariner comme il est dit plus haut, puis mettez-les cuire dans une braisière, à feu doux, avec bouillon, carottes en tranches, oignons coupés en quatre, bouquet garni, sel, poivre. La cuisson terminée, enlevez les légumes et le bouquet; laissez réduire le fond à glace et versez-le sur les côtelettes, que vous accompagnerez d'une sauce piquante servie à part.

Civet de chevreuil (*Entrée*). — On emploie à cet effet des morceaux de poitrine et d'épaule qu'on coupe en carrés assez petits. Pour le reste de la préparation, voir le *Civet de lièvre*

SANGLIER

Le sanglier, de goût plus fin que son congénère, le porc domestique, est aussi plus ferme et plus nourrissant. C'est une viande noire que beaucoup de personnes n'aiment pas, mais qui est très bonne de temps à autre, quand l'animal est jeune et bien frais, que les morceaux sont bien choisis et qu'ils ont été convenablement marinés.

A la marinade près, les préparations culinaires auxquelles se prêtent le sanglier sont sensiblement les mêmes que pour le porc.

Jambon de sanglier rôti (*Rôt*). — Après l'avoir laissé mariner quelques jours dans une marinade forte, égouttez-le, salez-le au gros sel et piquez-le de place en place avec des feuilles de laurier et des branches de thym, comme il a été dit pour l'*Échiné*

de porc frais rôti. Laissez-le encore vingt-quatre heures dans cet état. Au bout de ce temps, enlevez le thym et le laurier, embrochez le jambon et faites-le cuire trois heures au moins devant un feu clair, en l'arrosant souvent avec du beurre fondu et une partie de sa marinade. Servez avec le jus de la cuisson, dégraissé et réduit, ou accompagnez d'une sauce relevée en goût

Hure de sanglier. — (Voir *Fromage de tête.*)

Quartier de sanglier braisé, sauce Robert (*Relevé*). — Prenez un quartier de devant de sanglier, enlevez-en les os les plus petits, faite-les mariner deux ou trois jours dans une marinade forte. Au bout de ce temps, sortez-le, égouttez-le, piquez-le de lardons fins, mettez-le dans une braisière comme il a été dit pour le bœuf braisé, et laissez-le cuire lentement. Quand la cuisson est terminée, dégraissez la sauce, allongez-la avec quelques cuillerées de bouillon si c'est nécessaire, et servez-vous-en pour confectionner une sauce Robert, que vous enverrez à part dans une saucière.

Filets de sanglier marinés, rôtis (*Entrée*). — Prenez un morceau de filet de sanglier, débitez-le en tranches de 2 ou 3 centimètres d'épaisseur, que vous ferez mariner pendant vingt-quatre heures dans une marinade forte. Mettez dans une casserole un fort morceau de beurre, persil, ciboule, ail, thym, laurier, herbes très fines; placez vos filets dessus et laissez cuire lentement. Quand la cuisson est terminée, dégraissez, passez la sauce, jetez-y quelques cornichons coupés en rondelles; versez-la sur les filets, dans un plat long.

LIÈVRE ET LAPIN

Le lièvre et le levraut, ou jeune lièvre, sont beaucoup plus estimés que le lapin de garenne et

Fig. 14. — Manière de dépouiller le lièvre et le lapin.

surtout que le lapin domestique ou lapin de choux. Ce dernier, quand il est jeune, se nomme lapereau.

La chair du lièvre est rouge et forte; celle du lapin est blanche et légère. La première est échauf-

fante et excitante; la seconde est saine et rafraîchissante. On ne doit donc pas faire du lièvre son ordinaire, mais comme tous les gibiers d'ailleurs, un plat de cet animal n'est pas à dédaigner de loin en loin, surtout qu'on n'en peut manger que pendant les mois d'automne et d'hiver, quand la chasse est ouverte.

On reconnaît que le lièvre est jeune à ce que ses griffes sont à peine usées et très pointues; les vieux ont les ongles durs et émoussés. Le lièvre frais est raide, sa chair est pâle; quand il est vieux tué, son corps redevient mou et flexible, et sa chair tourne au noir foncé. Le lapin domestique doit toujours être blanc et frais, et à l'encontre du lièvre, qui demande à être sinon faisandé, au moins très mortifié, il doit se manger aussitôt tué.

Il n'est pas indifférent de savoir comment on doit tuer un lapin domestique. Le mode le plus généralement employé et qui consiste à assommer le lapin en le frappant d'un violent coup sur la nuque est le plus mauvais, parce qu'il donne lieu à une hémorragie interne, à la formation d'un caillot sanguin qui tache la peau et la viande. Celle-ci se conserve moins bien; le caillot donne à la peau une teinte rougeâtre assez difficile à faire disparaître. En été, la putréfaction s'en empare, le poil tombe et la valeur de la fourrure est considérablement dépréciée ou nulle.

Un autre mode aussi prompt et aussi simple de donner la mort consiste à prendre l'animal d'une main par les pieds de derrière, et de l'autre par le cou, de l'appuyer sur le genou et de tirer assez fortement l'épine dorsale. Le lapin meurt très promptement par rupture de la colonne vertébrale et sans hémorragie.

Râble de lièvre à la broche (*Rôt*). — Coupez le devant du lièvre un peu au-dessous des épaules ; vous réserverez cette partie pour le civet. Prenez tout le reste, râble et cuisses ; piquez-en de lard toutes les parties bien en chair et mettez à la broche à feu clair pendant une heure, en ayant soin d'arroser souvent avec le jus de la lèchefrite accompagné de beurre manié de sel et poivre. Servez en accompagnant d'une sauce préparée à part de la manière suivante : pilez le foie, faites-le revenir dans la casserole avec un morceau de beurre, sel et poivre, échalotes hachées très fin ; mouillez avec du vin blanc, laissez bouillir quelques tours; délayez le sang du lièvre recueilli à part, avec un peu de vinaigre; versez-le dans la casserole, faites réchauffer le tout en tournant sur le feu cinq minutes. Passez et servez dans une saucière.

Lièvre mariné rôti (*Rôt*). — Prenez les mêmes parties du lièvre que ci-dessus; piquez-les de lardons, mettez-les à revenir dans une marinade douce, pendant vingt-quatre heures. Pour la cuisson et pour la confection de la sauce, procédez comme il est dit à la recette précédente.

Lièvre en daube (*Entrée*). — Désossez aussi complètement que possible un beau lièvre ; piquez-le de lard fin ; roulez-le en lui donnant la forme d'une mortadelle ; ficelez-le ; faites-le cuire en daube et servez-le chaud, en accompagnant du jus de la cuisson dégraissé et passé.

Civet de lièvre (*Entrée*). — Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre; faites-y revenir de belle couleur du lard demi-maigre, coupé

en dés ; remplacez-le par des petits oignons entiers, que vous retirerez également quand ils seront bien dorés , mettez alors vos morceaux de lièvre, faites-les revenir à leur tour. Ceci terminé, enlevez-les ; ajoutez une cuillerée de farine dans la casserole ; faites un roux ; mouillez avec du bouillon ; remettez vos morceaux de lièvre, vos lardons, vos oignons ; ajoutez quelques champignons blanchis et coupés en quartiers, sel, poivre, bouquet garni, épices ; mouillez avec un demi-litre de bouillon, autant de vin blanc ; faites bouillir à grand feu jusqu'à ce que la sauce soit suffisamment réduite. Goûtez-la à ce moment pour vous assurer de son assaisonnement, puis tirez la casserole sur le coin du fourneau, où la sauce ne doit plus bouillir. Délayez le sang avec un peu de sauce; joignez le foie écrasé grossièrement à l'aide d'une fourchette ; versez le tout dans la casserole, ajoutez encore un petit morceau de beurre, laissez simplement réchauffer, en tournant pendant quelques minutes, et servez sur plat rond. Décorez le civet avec quelques écrevisses cuites posées de place en place sur le dessus des morceaux.

Civet de lièvre (*Entrée*). — *Autre recette.* — Coupez un lièvre en morceaux réguliers ; faites-les revenir dans du saindoux avec lard, oignons, carottes, thym, laurier, poivre et sel. Ajoutez deux cuillerées de farine ; mouillez de moitié de vin rouge, moitié bouillon. Ajoutez une pointe d'ail et laissez cuire pendant trois quarts d'heure. Égouttez chaque morceau que vous mettez au fur et à mesure dans une sauteuse ; ajoutez deux douzaines de petits oignons, autant de champignons et quelques lardons, le tout revenu au beurre. Versez

dessus la sauce passée au tamis fin. Ajoutez un verre de fine champagne. Laissez cuire une heure au four, et liez avec le sang du lièvre au moment de servir.

Lièvre haché en terrine (*Entrée*). — Après avoir désossé complètement un lièvre, hachez-le avec autant de porc frais, moitié de veau, persil, oignons, thym et laurier ; salez, poivrez. Prenez une terrine à pâté; garnissez-en le fond et les côtés avec des bardes de lard; placez-y votre hachis en

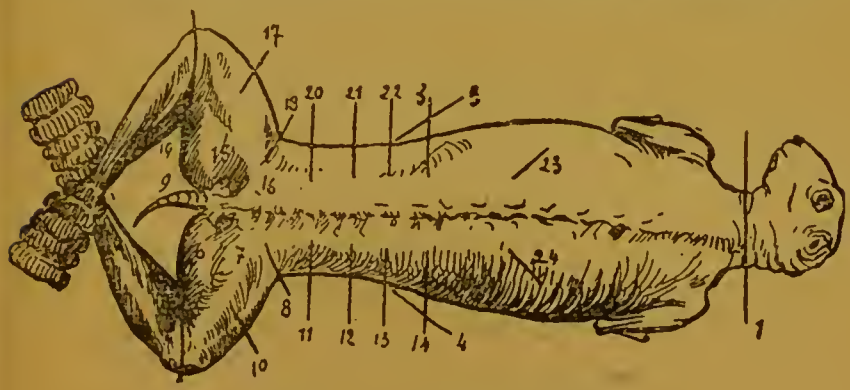

Fig. 15. — Découpage du lièvre.

le parsemant, de place en place, de gros lardons gras ; arrosez légèrement avec du cognac, recouvrez le tout de bardes de lard ; placez le couvercle, lutez-en les bords avec un peu de farine délayée dans l'eau, de façon à bien fermer la terrine ; assurez-vous toutefois que le trou d'évent du couvercle n'est pas obstrué. Mettez à four chaud et laissez cuire quatre heures pour le moins. Servez dans la terrine même.

Filets de lièvre à la sauce poivrade (*Entrée*). — Après avoir dépouillé et vidé un lièvre, levez-en

soigneusement les filets ; piquez-les de lardons fins et faites-les mariner pendant quelques heures avec vin blanc, sel, poivre, thym, laurier et épices. Retirez, égouttez et mettez-les dans un plat à sauter, avec un peu de beurre et des bardes de lard ; mouillez-les avec un peu de la marinade et de bon consommé. Faites cuire au four du fourneau, en arrosant fréquemment, pour obtenir une belle couleur. La cuisson terminée, dressez les filets dans un plat chaud ; dégraissez le jus de la cuisson, versez-le sur les filets et servez, en accompagnant d'une *sauce poivrade* à part dans une saucière.

Pâté de lièvre (*Entrée*). — Désossez complètement un lièvre, coupez-le en morceaux moyens que vous mettrez dans une petite marmite ronde, avec persil, ail, oignons hachés, sel, poivre, feuille de laurier. Ajoutez un bon morceau de beurre, un demi-verre de cognac et un verre de vin blanc. Faites cuire trois heures au moins à petit feu, casserole couverte. Au bout de ce temps, laissez réduire la sauce jusqu'à consistance de glace; dressez votre pâté dans un moule ou simplement dans une terrine; nappez-le avec la sauce et laissez-le refroidir. Quand il est froid, démoulez ou renversez la terrine sur un plat. Servez comme entrée ou entremets froid.

Le pâté de lapin, qui se fait indifféremment avec du lapin de garenne ou du lapin de choux, se prépare et se sert de la même manière que le pâté de lièvre.

Terrine de lièvre (*Entrée froide*). — Garnissez de bardes de lard une terrine allant au feu; désossez un lièvre, coupez-le en morceaux assez petits,

piquez-le de lard, faites une farce de chair à saucisses et de foie, mouillez avec le sang et un peu de bouillon, ajoutez poivre, sel, muscade ; mettez dans la terrine un lit de farce, quelques morceaux de lièvre et ainsi de suite, recouvrez de bardes de lard, fermez hermétiquement, en ne laissant qu'un évent dans le couvercle. Laissez cuire longtemps à four très doux. La cuisson terminée, laissez refroidir et servez dans la terrine même, comme entrée froide ou entremets.

Levraut rôti (*Rôt*). — Prenez un ou deux levrauts,

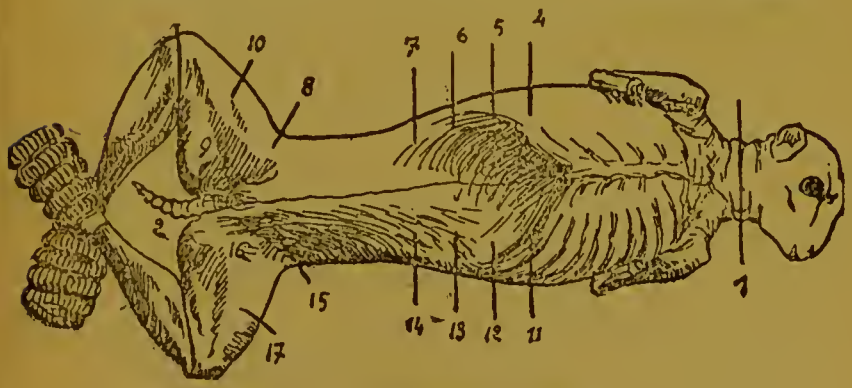

Fig. 16. — Découpage du lapin.

enlevez les cuisses, les épaules et la tête ; bardez-les de lard et mettez-les à la broche face à face, en les fixant bien pour qu'ils ne tournent pas. Faites-les rôtir à feu clair et vif et servez-les, sans sauce, sur plat long. Décorez de quartiers de citron tout autour.

Gibelotte de lapin (*Entrée*). — Coupez votre lapin en morceaux moyens, que vous ferez revenir à la casserole dans du beurre qui vous aura servi, au préalable, à dorer une bonne poignée de lardons

demi-gras. Ajoutez une cuillerée de farine, faites un roux, mouillez avec du bouillon, deux ou trois verres; remettez vos morceaux de lapin et vos lardons; ajoutez des champignons blanchis et coupés en quartiers, quelques petits oignons jaunis au beurre, un bouquet garni ; salez, poivrez. Quelque temps avant de servir, ajoutez encore un verre de vin rouge; laissez réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit à point; dégraissez-la, enlevez le bouquet et servez sur plat rond.

Lapin rôti (*Rôt*). — Se prépare de la même façon que le lièvre rôti (voir *Râble de lièvre à la broche* et *Lièvre mariné rôti*).

Lapereau à la Marengo (*Entrée*). — Préparez et coupez votre lapereau comme pour une gibelotte ; faites-le sauter à l'huile dans une casserole, sur un bon feu, avec sel, poivre, une gousse d'ail et une feuille de laurier. Enlevez l'excédent d'huile, liez la sauce avec un morceau de beurre manié de farine, ajoutez quelques champignons émincés et le jus d'un citron. Servez.

Lapereaux en papillotes (*Entrée*). — Préparez et coupez deux lapereaux comme pour une gibelotte; mettez ces morceaux mariner quelques heures dans l'huile avec persil, oignons, ail, hachés, champignons émincés; salez, poivrez. Garnissez chaque morceau, dessus et dessous, avec cet assaisonnement; enveloppez le tout dans une barde de lard, puis dans un papier blanc beurré en dedans. Faites cuire sur le gril au-dessus d'un feu de braise. Servez dans les papillotes mêmes.

Lapereau à la tartare (*Entrée*). — Faites mariner trois ou quatre heures, dans une marinade légère, un lapereau que vous aurez préalablement désossé et coupé en quartiers. Au bout de ce temps, sortez les morceaux, égouttez-les, trempez-les dans l'œuf battu, puis roulez-les dans la chapelure blanche, tamisée. Faites cuire sur le gril et servez en accompagnant d'une sauce tartare, faite en partie avec la marinade.

Lapereau au père Lathuille. — Choisissez un lapin de garenne bien tendre ; coupez-le par morceaux comme il est indiqué précédemment. Faites fondre dans un plat à sauter un bon morceau de beurre, mettez-y le lapin, assaisonnez de sel, de poivre de Cayenne et d'une pincée de quatre épices. Laissez cuire tout doucement, puis ajoutez la valeur d'une cuillerée à café d'échalotes hachées très menu, une pincée d'estragon et une cuillerée à bouche de glace de viande si vous en avez, ou, à défaut, de consommé. Liez bien le tout, et servez très chaud.

Lapin à la merveille (*Entrée*). — Dépouillez et videz un lapin, coupez-le par quartiers comme le montre la figure 16, mettez-le dans une casserole avec un bon morceau de beurre, bouquet garni, champignons, petits oignons, tomate coupée en quatre, persil, poivre, sel, épices ; mouillez avec bouillon et vin blanc, par parties égales ; laissez bouillir trois quarts d'heure et servez sans rien retirer que le bouquet.

Civet de lapin. — Retirez d'un beau lapin le râble, prenez le reste, coupé en dix morceaux

environ et la tête en deux parties ; faites-les revenir dans 125 grammes de lard de poitrine, le plus maigre possible, et quelques débris de porc frais, ajoutez sel, poivre, bouquet garni. Après que les morceaux auront pris belle couleur, mettez du bouillon à hauteur, une gousse d'ail coupée en quatre, un bouquet garni, et laissez cuire. Pendant ce temps, faites revenir des petits oignons, que vous mettrez, lorsqu'ils seront blonds, dans le civet; ajoutez un verre de bon vin blanc, retirez le bouquet garni, mettez quelques têtes de champignons cuits et laissez terminer la cuisson, casserole découverte, jusqu'au moment de servir.

CHAPITRE VIII

GIBIER DE PLUME

Ce que nous avons dit à propos de la consommation du gibier de poil s'applique au gibier de plume. La meilleure manière de le manger bon est de le manger frais, même quand il s'agit du faisan, quoiqu'en pensent certains gourmets qui ne consentent à apprêter ce volatile qu'au moment où il est plus qu'avancé.

PAON, FAISAN, PINTADE, COQ DE BRUYÈRE, GÉLINOTTE

Tous ces animaux s'apprêtent de la même façon, aussi ne prendrons-nous comme type que le plus connu et le meilleur, le faisan.

Faisan rôti (*Rôt*). — Après avoir vidé, plumé et flambé le faisan, à l'exception de la tête et de la queue, qu'on conserve pour décorer le plat, quand c'est un mâle, on le pique de petits lardons et on le garnit d'une barde de lard. On le met ensuite à la broche à feu vif, comme un poulet. La cuisson terminée, on place le faisan sur un lit de cresson dans

un plat long; on ajuste en place au moyen d epetites chevilles de bois la tête et la queue, et l'on sert en accompagnant du jus de la lèchefrite, dégraissé, d'une sauce poivrade ou simplement de jus de citron.

Le faisan se découpe comme le poulet. La chair de la femelle est plus fine que celle du mâle, mais dans les grands dîners on préfère ce dernier, car on le sert avec sa tête et sa queue, et l'effet produit est beaucoup plus grand.

Faisan farci rôti. — Se prépare comme le *Poulet farci rôti.* On le garnit de truffes à volonté.

PERDREAUX ET PERDRIX

Les perdreaux ont les pattes jaunes, lisses et fines et le bec de couleur foncé, tandis que les vieilles perdrix ont les pattes bleuâtres, rudes et écailleuses et le bec blanc. A partir du mois d'octobre, on ne trouve plus de perdreaux; un vieux proverbe dit, en effet :

A la Saint-Rémi (1er octobre),
Tous perdreaux sont perdrix.

Suivant leur grosseur, on découpe les perdrix en deux, trois ou quatre morceaux.

Perdrix à la broche (*Rôt*). — Plumez, flambez et videz une perdrix; piquez-la très serré avec des lardons fins et mettez-la à la broche devant un feu très clair. La cuisson ne demande que très peu de temps, et la perdrix rôtie doit être servie très chaude.

Perdrix farcie et rôtie (*Rôt*). — Plumez, videz, flambez, troussez une perdrix. Conservez le foie que vous hacherez avec du lard râpé, du persil, des ciboules et une pincée de sel et poivre, si possible; ajoutez quelques parures de truffes ou une truffe hachée. Introduisez cette farce dans le corps de la bête, cousez l'ouverture, bridez les pattes sur l'estomac, enveloppez de bardes de lard puis d'un papier blanc beurré en dedans. Embrochez et faites cuire comme il a été dit plus haut.

Perdrix aux choux (*Entrée*). — Plumez, videz et flambez vos perdrix, troussez-les. Disposez dans le fond d'une casserole, ou mieux d'une petite marmite de terre allant au feu, des bardes de petit lard demi-gras, un cervelas, quelques oignons, deux carottes coupées en rondelles, bouquet garni, sel, poivre, épices. Placez les perdrix par-dessus. Couvrez-les avec un chou frisé, blanchi, cuit à moitié déjà, à part, et égoutté. Placez sur le tout encore quelques bardes de lard. Mouillez avec deux bons verres de bouillon; couvrez avec un papier beurré et laissez cuire deux ou trois heures avec feu dessus et dessous. La cuisson terminée, enlevez et pressez bien le chou, sortez les perdrix, égouttez-les, débridez-les, dressez-les au milieu d'un plat rond, disposez le chou tout autour, le lard, le cervelas coupé par tranches et les ronds de carottes alternés par-dessus le chou. Faites réduire la sauce, liez-la avec un peu de fécule et nappez-en le plat.

Perdrix à l'étouffée (*Entrée*). — Foncez une casserole profonde avec des bardes de lard; disposez par-dessus des oignons, carottes coupées en rondelles, bouquet garni; mouillez avec du vin blanc

et du bouillon, un verre de chaque ; salez et poivrez. Placez vos perdrix préalablement apprêtées et troussées, les pattes en dedans, sur cette garniture ; fermez le couvercle presque hermétiquement au moyen d'un papier beurré placé dessus ; laissez cuire à tout petit feu pendant deux heures. Servez en accompagnant du jus de la cuisson, passé et dégraissé.

Perdreaux en papillotes (*Entrée*). — Videz, flambez, apprêtez, puis fendez vos perdreaux en deux, dans le sens de la longueur. Faites-les revenir de belle couleur à la casserole dans un bon morceau de beurre frais, puis retirez. Hachez, d'autre part, échalotes, champignons blanchis, persil, oignon ; maniez ce hachis avec un peu de beurre, farine, sel, poivre et épices ; mettez-le dans la casserole, mouillez avec un verre de bouillon, laissez réduire. Enveloppez vos demi-perdreaux dessus et dessous avec cette préparation ; placez-les séparément dans une barde de lard, puis enveloppez d'un papier huilé. Faites cuire sur le gril pendant un quart d'heure, sur feu de braise. Servez avec le papier.

Salmis de perdreaux (*Entrée*). — Mettez fondre dans la casserole, sans le laisser roussir, un bon morceau de beurre manié de farine ; ajoutez quelques petits lardons, bouquet garni, échalotes, sel et poivre. Mouillez avec un demi-verre de bouillon, autant de vin blanc. Jetez dans cette sauce les cuisses, les ailes et les filets de perdreaux cuits de la veille. Faites-les simplement chauffer, en les tournant, sans les laisser bouillir. Dressez-les sur un plat, en les entourant de croûtons de pain grillés passés au beurre, et arrosez avec la sauce passée et dégraissée légèrement.

Perdreaux aux saucisses (*Entrée*). — Prenez des membres de perdreaux de desserte; faites-les revenir à la casserole, dans le beurre, jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur ; mouillez avec un verre de vin blanc et autant de bouillon. Ajoutez ensuite des petits oignons entiers, déjà jaunis dans le beurre, des lardons maigres, des saucisses longues, des champignons blanchis, une gousse d'ail, bouquet garni, sel et poivre. Ajoutez quelques marrons grillés, bien épluchés. Dressez les morceaux de perdreaux en couronne, sur plat rond, les saucisses autour, en les intercalant de croûtons de pain grillés, passés au beurre.

Perdreaux aux truffes (*Entrée*). — Brossez et pelez grossièrement des truffes ; coupez-les en menus morceaux que vous ferez revenir dans le beurre, en assaisonnant de sel, poivre et épices. D'autre part, préparez une farce avec des blancs de volaille, du lard, persil et laurier hachés ; maniez cette farce avec vos morceaux de truffes revenus, et introduisez-la dans le corps de vos perdreaux. Faites cuire sur feu doux et servez avec une sauce aux truffes, faite à l'aide des pelures.

Perdreaux en salade (*Entrée*). — Dépecez des perdreaux rôtis de la veille; dressez ces morceaux sur des cœurs de laitue ; disposez autour du plat des œufs durs coupés en rondelles, des cornichons entiers ou en filets, des anchois et des câpres. Servez avec un huilier. Ce mets s'assaisonne comme une salade ordinaire.

Mayonnaise de perdreaux (*Entrée*). — Prenez des perdreaux de desserte, dépecez-les, parez les mor-

ceaux, dressez-les sur un plat ; couvrez-les d'une bonne sauce mayonnaise épaisse et finissez de décorer le plat avec des croûtons frits dans le beurre, des moitiés d'œufs durs, des filets d'anchois, etc.

CANARD SAUVAGE, SARCELLE, MACREUSE

Le canard sauvage, très semblable au canard domestique, ne s'accommode cependant pas de la même façon. On ne le sert guère qu'en *salmis* ou *rôti*.

La sarcelle et la macreuse, gibiers d'eau et considérés comme plats maigres pouvant se servir en carême, s'apprêtent de la même façon que le canard sauvage.

Canard sauvage rôti (*Rôt*). — Se prépare et se fait cuire à la broche comme le poulet. On sert à part le jus de la cuisson, et l'on décore le plat avec des quartiers de citron.

Salmis de canard sauvage (*Entrée*). — Voir *Salmis de perdreaux*.

Aiguillettes de canard sauvage aux olives. — Faites cuire à la broche un canard sauvage, comme s'il s'agissait d'un poulet. Une fois qu'il est bien cuit à point, découpez-le avec soin en enlevant sur la carcasse, sur les ailes et même sur les membres, le plus d'aiguillettes possible. Dressez ces aiguillettes ou filets en couronne tout autour d'un plat rond, et servez au milieu un ragoût d'olives préparé à part avec le jus de cuisson du canard, et des olives préalablement blanchies et débarrassées de leurs noyaux.

BÉCASSES, BÉCASSINES, COURLIS

La bécasse, oiseau de passage, ne se montre dans nos climats qu'en hiver. Elle est d'autant plus appréciée qu'elle est grasse et dodue ; le croupion, dans ce cas, est gras et ferme, l'estomac chargé de graisse.

La bécassine, oiseau de la même famille que la bécasse, s'accommode de la même façon.

Ces oiseaux ne se vident pas, c'est-à-dire qu'on ne retire de l'intérieur que la poche et le gésier et qu'on y laisse les intestins. On ne doit les plumer qu'au moment de les faire cuire, et un peu de mortification développe considérablement leur fumet.

Le courlis, dont le goût se rapproche beaucoup de celui de la bécassine, s'apprête de la même façon que cette dernière, sauf cependant qu'on doit le vider entièrement.

Bécasses rôties (*Rôt*). — Plumez et flambez des bécasses, ne les videz pas complètement (voir plus haut); troussez-les seulement en leur passant le bec au travers des cuisses, en guise de brochette. Faites-les rôtir à la broche à feu clair ; placez des tranches de pain grillées pour recueillir le jus de la cuisson au fur et à mesure qu'il tombe. Servez les bécasses très chaudes sur ces tranches de pain.

Fig. 17. — Bécassine.

Les bécassines s'apprêtent et se font cuire de la

même manière. On les arrange aussi en salmis comme les perdreaux. Voir *Salmis de perdreaux.*

CAILLES, RALES

La caille, oiseau de passage également, n'est vraiment bonne que lorsqu'elle est bien grasse. On ne doit la manger que très fraîche et la vider entièrement.

Le râle de genêts et le râle d'eau se préparent de la même façon que la caille.

Cailles rôties (*Rôt*). — Videz, flambez des cailles supprimez le gésier ; enveloppez-les dans des feuilles de vigne ; placez des bardes de lard par-dessus et mettez-les rôtir à la broche devant un feu bien clair. Servez sur des croûtes de pain grillées, le jus de la lèchefrite à part dans une saucière.

Cailles braisées au jus (*Entrée*). — Apprêtez vos cailles comme ci-dessus ; mettez-les à cuire à petit feu, dans une braisière, avec des tranches minces de veau de desserte, quelques bardes de lard, bouquet garni, sel, poivre, un verre de vin blanc, autant de bouillon. La cuisson terminée, retirez-les, dégraissez et passez la sauce; ajoutez un peu de bon jus de viande et servez les cailles dessus.

Cailles sautées. — Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, faites-y sauter vos cailles ; quand elles ont pris une belle couleur, mouillez avec du bouillon, un peu de vin blanc ; ajoutez sel, poivre, persil haché, fines herbes. Laissez jeter quelques bouillons. Dressez les cailles sur un plat. Passez, faites réduire la sauce et versez-la par-dessus.

GRIVES

Comme les bécasses et bécassines, les grives ne se vident pas ; on fend seulement la peau à la base du cou et par cette ouverture on extirpe la poche et le gésier.

Grives rôties (*Rôt*). — Se préparent comme les cailles, mais ne se vident pas. On les fait rôtir à la broche, enveloppées de feuilles de vigne, avec une très mince barde de lard, et on place des tranches de pain dans la lèchefrite pour recevoir le jus de la cuisson. On sert les grives sur ces rôties.

Grives en salmis (*Entrée*). — Cuisez les grives à la casserole, découpez-les, prenez une cervelle de mouton, les foies des grives, pilez le tout dans moitié vin blanc, moitié bouillon ; faites mijoter les grives dans une sauce aux croûtons ; ajoutez du jus de viande ou du bon consommé à la cuisson, et servez après quelques bouillons.

Grives à l'Ardennaise (*Entrée*). — Mettez fondre dans une casserole, en terre à feu, un très gros morceau de beurre bien frais ; puis, dès qu'il est légèrement roussi, mettez-y les grives bien troussées et salées, mais non poivrées. Retournez-les quand elles sont dorées, puis laissez-les cuire ainsi, à feu modéré, sans couvrir la casserole, et cela pendant une bonne demi-heure. Après un quart d'heure de cuisson, ajoutez-y des baies de genièvre que vous aurez écrasées, à raison de trois ou quatre par grive. Les grives se servent dans la casserole qui a servi à

leur cuisson, pour les conserver bien chaudes. On les entoure de petits croûtons taillés en losanges et que l'on a, au préalable, fait frire dans le beurre.

Terrine de grives (*Entrée froide*). — Plumez, videz, désossez des grives fraîchement tuées, rangez-les dans une terrine avec lard, jambon et truffes hachées. Cuisez deux heures à four doux en ajoutant un peu de jus de veau. Laissez refroidir et servez dans la terrine même. Couvrez celle-ci de saindoux, si vous voulez la conserver pendant quelque temps.

ALOUETTES, BEC-FIGUES, ORTOLANS

Les alouettes, bec-figues et ortolans sont des petits oiseaux qui se servent rarement seuls, mais plutôt comme garniture autour d'autres pièces de gibier plus importantes.

La plupart se mangent également rôtis et sans être vidés.

Mauviettes à l'étuvée (*Entrée*). — Prenez des mauviettes, qui ne sont autres que des alouettes, soigneusement plumées, flambées et vidées. Mettez-les dans un roux blond préalablement fait à la casserole avec du beurre et une cuillerée de farine. Ajoutez des champignons émincés, des petits oignons, bouquet garni, ciboule, laurier, une gousse d'ail. Mouillez de vin blanc et de bouillon, un verre de chaque. Quand les mauviettes sont cuites, retirez-les, dressez-les sur des croûtons de pain grillés, passés au beurre. Faites réduire la sauce, passez-la, puis servez-la sous les mauviettes.

CHAPITRE IX

POISSONS

La chair du poisson, en général, est plus legère que celle des animaux de boucherie; cependant son abus n'est pas sans danger, surtout en ce qui concerne les personnes sujettes aux maladies de peau.

Les poissons, de mer ou de rivière, dénommés *poissons blancs* et qui se mangent bouillis, sont les plus faciles à digérer. On en permet et même on en recommande l'usage modéré aux enfants, aux vieillards, aux convalescents.

Les poissons à chair compacte et huileuse, comme les thons, saumons, maquereaux, etc., tout en étant plus nourrissants que les précédents, sont de digestion beaucoup plus difficile, et tout le monde ne peut pas les supporter.

D'une manière générale, les poissons cuits au court-bouillon ou frits sont plus légers que ceux que l'on rôtit ou que l'on cuit directement dans une sauce.

Enfin, et nous ne saurions trop insister sur ce sujet, n'importe quel poisson demande à être de la première fraîcheur, sous peine de devenir aussitôt nuisible et même tout à fait dangereux.

On reconnaît qu'un poisson est frais à ce que ses ouïes sont bien rouges et difficiles à ouvrir, son œil clair et ses nageoires raides. L'odeur très caractéristique que répand le poisson passé suffit du reste à corroborer ou à infirmer tous les autres signes ci-dessus.

Comme il nous a paru très difficile de classer les poissons par ordre de mérite, suivant la méthode appliquée jusque là, dans les chapitres précédents, aux viandes de boucherie, nous les avons cités par ordre alphabétique, chacun étant ainsi libre de leur attribuer dans la hiérarchie culinaire le rang qu'il convient.

ALOSE

L'alose est un poisson de mer très estimé, qui atteint une très grande taille, parfois 80 centimètres de longueur et que l'on pêche surtout au printemps.

Alose au bleu (*Rôt*). — Videz, nettoyez une alose, mais sans l'écailler. Faites-la cuire au court-bouillon, comme il a été dit pour le saumon. Sortez-la, une fois la cuisson terminée, égouttez-la et servez-la sur une serviette, avec persil autour. Accompagnez d'une sauce à l'huile et au vinaigre, dans une saucière.

Alose grillée (*Entrée*). — Videz, nettoyez, écailler et essuyez avec soin votre alose ; mettez-la à griller sur un feu doux, en ayant soin de chauffer un peu le gril à l'avance pour que le poisson ne s'attache pas. Servez avec une sauce aux câpres.

ANCHOIS

Les anchois sont de petits poissons de mer, assez communs dans l'Atlantique et la Méditerranée et qui ne se mangent guère que conservés, soit dans l'huile, soit dans la saumure.

Salade d'anchois (*Hors-d'œuvre*). — Prenez des œufs durs, hachez-en séparément les blancs et les jaunes, hachez du cerfeuil, de l'estragon et de la ciboulette. Disposez une laitue épluchée au fond du plat; placez dessus des filets d'anchois. Tout autour, garnissez les bords avec vos blancs et vos jaunes d'œufs, ainsi que votre fourniture, en observant la plus grande symétrie possible. Servez avec un huilier, sel et poivre.

ANGUILLE, CONGRE

L'anguille de rivière est un poisson à peau visqueuse, très gluante, dont la forme rappelle celle du serpent. Elle est très recherchée pour la délicatesse de sa chair. L'anguille s'écorche, c'est-à-dire qu'on en arrache la peau avant de la faire cuire.

Des restaurateurs peu scrupuleux lui substituent parfois de la couleuvre, pour la confection des matelotes.

L'anguille de mer, qui n'est autre que le congre, est beaucoup moins fine. Ce poisson atteint parfois des dimensions extraordinaires.

Anguille à la tartare (*Entrée*). — Attachez l'anguille par la tête, à un clou. Incisez la peau, tout

autour, au-dessus des ouïes, et enlevez-la en la tirant de la tête vers la queue. Videz ensuite l'anguille par les ouïes, et supprimez la tête. Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, ajoutez carottes et oignons coupés en rondelles, bouquet garni, sel, poivre et épices. Laissez bien revenir et mouillez avec du vin blanc. Laissez cuire et réduire au tiers cette sauce ; passez-la au tamis, remettez-la dans la casserole et disposez dedans votre anguille, que vous tournerez en rond. Laissez l'anguille cuire à moitié ; retirez-la ; laissez-la refroidir, mouillez-la avec un peu de la sauce et roulez-la dans la mie de pain. Trempez-la ensuite dans des œufs battus assaisonnés, et panez-la une seconde fois. Mettez-la ensuite à griller sur un feu doux. Préparez une *sauce tartare* (voir ce mot) avec votre restant de cuisson ; versez-la sur un plat et l'anguille, toute chaude, en rond par-dessus.

Anguille piquée (*Entrée*). — Votre anguille étant vidée et écorchée comme il est dit plus haut, supprimez la tête ; piquez tout le dos avec des lardons fins assaisonnés ; roulez-la en rond et ficelez-la solidement, le dos en dehors. D'autre part, faites revenir à la casserole, dans le beurre, petits oignons, carottes en tranches, ail, persil, thym, laurier ; ajoutez sel, poivre, épices. Mouillez ensuite avec moitié vin blanc et bouillon, un bon verre de chaque ; mettez votre anguille dans cette sauce et laissez cuire une heure à petit feu. Mettez-la ensuite dans un plat rond au four ; versez votre sauce passée par-dessus ; poussez pour faire prendre couleur et servez en accompagnant d'une sauce tartare à part dans une saucière

Anguille à l'italienne (*Entrée*). — Prenez une grosse anguille ; préparez-la comme ci-dessus ; coupez-la en tronçons de 5 à 6 centimètres, et faites cuire dans du vin blanc. D'autre part, mettez dans une sauteuse un bon morceau de beurre, échalotes, ail et champignons hachés menu ; ajoutez la cuisson de l'anguille, salez, poivrez, jetez dedans une pincée d'épices fines ; laissez réduire. Dressez sur plat rond les morceaux d'anguille ; nappez-les avec la sauce et servez très chaud.

Anguille à la broche (*Rôt*). — Videz, dépouillez une grosse anguille, comme il est dit plus haut, supprimez-en la tête et mettez mariner pendant quatre heures dans moitié vinaigre, moitié vin blanc, en accompagnant de sel, poivre, persil en branches, thym, laurier, oignon piqué de girofle. Au bout de ce temps, retirez-la de la marinade, essuyez-la et faites-la griller devant un feu clair, après l'avoir assujettie solidement à la broche. Dressez l'anguille sur plat long, en l'accompagnant sur la table d'une *sauce ravigote* (voir ce mot).

Anguilles marinées et grillées (*Entrée*). — Coupez des anguilles, vidées et écorchées au préalable, en tronçons de 5 centimètres de longueur, que vous ferez sauter dans le beurre, jusqu'à ce qu'ils aient pris couleur. Mettez-les ensuite dans un plat creux en terre, avec sel, poivre, épices, persil, champignons et fines herbes, le tout haché très fin ; arrosez avec de l'huile d'olive et laissez mariner quelques heures. Sortez vos tronçons d'anguilles de la marinade, passez-les à la mie de pain tamisée et faites-les griller à feu modéré.

Anguilles à la poulette (*Entrée*). — Prenez des tronçons d'anguilles comme il a été dit à la recette précédente; jetez-les dans de l'eau bouillante salée et aiguisée de vinaigre ; au bout de quelques minutes d'ébullition, retirez-les et faites-les égoutter. D'autre part, faites un roux blanc en tournant dans la casserole sur feu doux un bon morceau de beurre manié d'une cuillerée à bouche de farine ; mouillez avec un verre d'eau bouillante, autant de vin blanc ; ajoutez bouquet garni, champignons blanchis et tournés, sel, poivre, le jus d'un citron. Laissez bouillir cette sauce, jetez-y les tronçons d'anguilles, laissez-les bien terminer leur cuisson. Liez la sauce avec deux jaunes d'œufs, en dehors du fourneau, et servez.

Matelote à la marinière (*Entrée*). — Videz, nettoyez, lavez vos anguilles, écorchez-les, coupez-les en tronçons égaux que vous mettrez dans une sauteuse avec du bon vin rouge, ail, sel, poivre et épices. Faites bouillir vivement, sur un feu clair, vos tronçons d'anguilles dans cet assaisonnement. Quand la sauce commence à devenir courte, ajoutez-y un bon verre d'eau de-vie forte et mettez-y le feu. Laissez brûler dans la casserole jusqu'à extinction ; ajoutez alors un bon morceau de beurre manié de farine pour bien lier la sauce; finissez de cuire à petit feu et dressez sur un plat, en entourant de quelques croûtons de pain passés au beurre et roulés dans la sauce.

Anguille de mer à la broche (*Rôt*). — Prenez un beau tronçon d'anguille de mer; après l'avoir lavé et essuyé, mettez-le à la broche. Enlevez la peau au fur et à mesure qu'elle se soulève par la chaleur

du feu. Arrosez fréquemment avec du beurre fondu et saupoudrez, au fur et à mesure de la cuisson, de mie de pain tamisée. Quand l'anguille est cuite et a pris une belle couleur, servez-la sur un plat long, en l'accompagnant d'une sauce tartare, à part dans une saucière.

Anguille de mer bouillie, sauce câpres (*Entrée*). — Metrez cuire un beau tronçon d'anguille de mer dans de l'eau salée, en ajoutant un bon bouquet garni, poivre en grains, thym et laurier, et quelques gros oignons piqués de girofle. Quand la cuisson est terminée, servez l'anguille sur plat long, en l'arrosant avec une *sauce aux câpres* (voir ce mot).

BAR, LOUP, LOUBINE

Le bar, vulgairement appelé loup et loubine, est un poisson de mer très apprécié, dont la chair est fine et délicate.

Bar grillé, maître d'hôtel (*Entrée*). — Prenez un bar de taille moyenne, écaillez, videz-le soigneusement et mettez-le mariner dans l'huile fine, avec sel, poivre, persil et ciboules hachés. Faites-le griller ensuite à feu vif en l'arrosant avec sa marinade. Servez-le en l'accompagnant d'une sauce maître d'hôtel.

Bar bouilli, sauce tartare (*Entrée*). — Prenez un gros bar, écaillé et vidé ; ficelez-lui la tête, mettez-le à cuire dans la poissonnière avec un *court-bouillon* bien assaisonné. Ne le laissez pas bouillir à gros bouillons, maintenez-le seulement sur le coin du

fourneau dans l'eau frémissante, jusqu'à complète cuisson. Égouttez-le ensuite, débridez la tête et servez-le sur un plat long en l'accompagnant d'une *sauce tartare* (voir ce mot).

Bar bouilli, sauce hollandaise (*Entrée*). — Se prépare de la même façon et se sert accompagné d'une *sauce hollandaise* (voir ce mot). On garnit le plat tout autour, avec des pommes de terre cuites à l'eau, des quartiers de citron et du persil en branches.

BARBEAU, BARBILLON

Le barbeau est un poisson à chair un peu fade, mais qui est assez recherché néanmoins. Il importe,

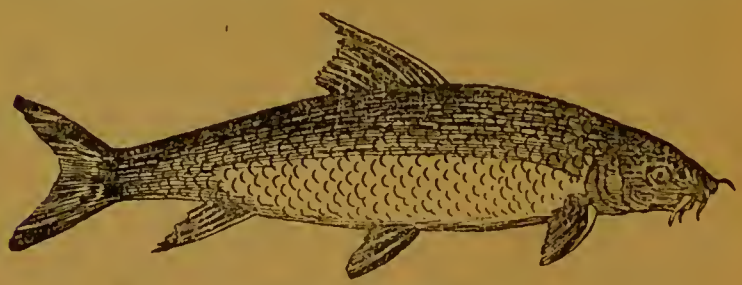

Fig. 18. — Barbeau.

quand on le vide, de jeter ses œufs ou sa laitance, qui constituent un violent purgatif.

Le barbillon ou petit barbeau est plus fin et plus apprécié.

Barbeau à la sauce blanche (*Entrée*). — Après avoir vidé, nettoyé le barbeau en supprimant avec soin tous les œufs ou les laitances, s'il y en a, on le laisse dégorger quelque temps dans de l'eau légèrement vinaigrée.

On le met ensuite à cuire dans un court-bouillon fortement épicé et assaisonné ; on l'égoutte et on le

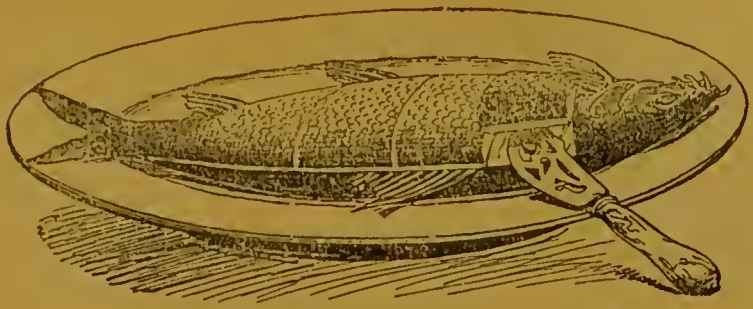

Fig. 19. — Découpage du barbeau.

sert sur plat long, en l'accompagnant d'une *sauce blanche aux câpres* (voir ce mot).

Barbillons frits (*Entrée*). — Se font frire comme les *goujons*, après qu'on les a soigneusement vidés de leurs œufs ou laitances.

BARBUE

La barbue est un poisson de mer plat, du genre turbot, dont la chair est même plus estimée que celle de ce dernier. La barbue atteint de grandes dimensions, jusqu'à 60 centimètres de longueur. Ce poisson se prête aux mêmes accommodements que le turbot. Quand on la met au court-bouillon, on doit la poser dans la turbotière le ventre en dessus et la frotter de citron.

Barbue au vin blanc (*Entrée*). — Videz, parez la barbue. Beurrez un plat allant au four ; mettez-y de l'oignon et du persil hachés, poivre et sel ; placez là-dessus le poisson et recouvrez-le avec les mêmes ingrédients ; faites cuire aux trois quarts, sur le

fourneau, en mouillant avec du vin blanc ; terminez la cuisson au four. Servez, autant que possible, dans le plat même qui a servi à la cuisson.

BRÊME

La brême est un poisson de rivière assez estimé, mais elle a le grand inconvénient d'être remplie d'arêtes.

La brême s'accommode et se sert comme la carpe, avec laquelle elle offre, d'ailleurs, une très grande analogie.

BROCHET

Le brochet est un poisson de rivière très délicat, quand il provient de rivières à courant rapides et à fond sablonneux, mais, par contre, celui qui vit

Fig. 20. — Brochet.

dans les étangs a presque toujours un goût de vase. Le brochet acquiert souvent une très grande taille, et sa morsure est sinon dangereuse, au moins très douloureuse.

Les petits brochets ou *brochetons* se mangent frits comme les goujons. Les uns et les autres demandent d'ailleurs à être vidés avec beaucoup de soin, les œufs et les laitances jouissant de propriétés purgatives très accentuées.

Brochet au bleu (*Rôt*). — Videz votre brochet par les ouïes ; jetez les œufs, s'il en a, car ils sont fortement purgatifs ; ne l'écaillez pas et mettez-le mariner pendant trois ou quatre heures dans le vinaigre, avec oignons en rondelles, poivre, sel, laurier et fines herbes. Mettez-le ensuite dans un *court-bouillon au bleu* (voir ce mot). Servez comme il est dit plus loin pour le *Saumon au bleu*. Dépecez comme l'indique la figure 21, ci-dessous.

Brochet à la broche (*Rôt*). — Videz comme il est dit plus haut et écaillez votre brochet. Incisez-le

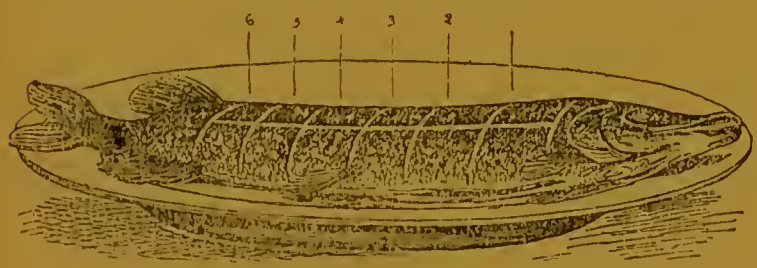

Fig. 21. — Découpage du brochet.

légèrement de place en place, piquez-le de fins lardons assaisonnés de poivre, sel, épices et fines herbes hachées menu. Embrochez-le et faites-le cuire devant un feu clair, en l'arrosant avec du jus de citron et du vin blanc de bonne qualité. Servez avec une *sauce piquante* (voir ce mot), à part dans une saucière.

Brochet farci et rôti à la broche (*Rôt*). — Après avoir fait mortifier un gros brochet, l'avoir écaillé, vidé par les ouïes et lardé avec des filets d'anchois et de cornichons, introduisez-lui dans le corps une farce maigre ; puis étendez sur du papier beurré des fines herbes entières avec fines épices et sel ;

emballez le brochet dans ce papier ; embrochez-le avec un grand hâtelet, attachez-le à la broche ; mettez de l'autre côté un hâtelet pour le soutenir, et arrosez-le pendant la cuisson, avec du vin blanc et du beurre fondu. Dépecez comme il est indiqué à la figure 21 et servez avec, à part dans une saucière, une *sauce piquante* (voir ce mot) bien liée.

Brochet au citron (*Entrée*). — Préparez votre brochet, coupez-le en tranches, que vous faites mariner dans l'huile, avec jus de citron, oignons en tranches, thym, laurier et persil ; quelques instants avant de servir, retirez les morceaux de brochet, roulez-les dans la mie de pain, faites-les griller à feu doux, en les arrosant avec un peu d'huile ; lorsque tous les morceaux sont cuits, reformez le brochet, dont la tête aura été cuite à part, et servez-le avec une *sauce maître d'hôtel* (voir ce mot).

Brochet à la flamande (*Entrée*). — Videz, parez un brochet, laissez les écailles d'un côté, de l'autre, enlevez la peau, et piquez-le avec lard fin, carottes et cornichons. Faites bouillir dix minutes et laissez réduire d'un quart la valeur d'une bouteille de vin blanc dans lequel vous aurez coupé quelques carottes et oignons et placé un bouquet garni. D'autre part, disposez au fond d'une poissonnière 250 grammes de beurre ; placez par-dessus votre brochet, le côté piqué en dessus ; laissez-le revenir, mouillez-le avec la réduction précédente, passée au tamis ; ajoutez encore une pincée de poivre blanc ; terminez la cuisson, à petit feu. Dressez le brochet sur un plat long ; nappez-le avec la cuisson réduite à glace.

Brochet en salade (*Entrée*). — Prenez des filets sur un brochet rôti, de desserte; disposez-les en couronne sur un plat rond; entourez-les de cœurs de laitues, de rondelles de cornichons et d'œufs durs et de filets d'anchois, en alternant bien les diverses garnitures. Servez avec un huilier.

CABILLAUD

On donne vulgairement le nom de cabillaud à la morue fraîche, dont le goût et les qualités nutritives sont bien plus appréciées que lorsque le même poisson a été salé.

Cabillaud à la crème (*Entrée*). — Prenez une belle queue de cabillaud et faites-la cuire dans l'eau bouillante; égouttez-la et découpez-la en filets. Faites fondre à la casserole 250 grammes de beurre manié de fleur de farine, poivre et muscade; lorsque le tout commencera à se lier et à prendre une bonne consistance, ajoutez-y un demi-litre de crème douce, bien fraîche, et du persil haché très menu; tournez la sauce pendant cinq minutes, sans laisser bouillir, et servez.

Cabillaud à la hollandaise (*Entrée*). — Mettez à cuire une belle tranche de cabillaud dans l'eau avec rondelles de citron, thym, laurier, oignon piqué de girofle et quelques grosses pommes de terre. La cuisson terminée, dressez le cabillaud sur un plat, les pommes de terre épluchées tout autour. Accompagnez d'une saucière de beurre fondu.

CARPE

La carpe est un de nos poissons d'eau douce les plus recherchés, quand elle provient de l'eau courante. Celles qui ont été pêchées dans les étangs ou mares ont toujours un goût de vase très désagréable, qu'on parvient difficilement à leur enlever.

Cet animal peut atteindre des dimensions considérables, et l'on a vu souvent des carpes de 1 mètre de longueur, dont le poids dépassait 20 kilos.

Diverses méthodes ont été préconisées pour débarrasser la carpe d'étang de son goût de vase. La meilleure consiste à laisser les carpes, pêchées au filet, se dégorger dans l'eau courante pendant plusieurs jours. Quant à celles qui ont été prises à l'hameçon et blessées, on se contente de leur entonner de force une grande cuillerée de vinaigre, dès qu'on les a sorties de l'eau.

Les carpes laitées sont plus fines que les carpes œuvées.

Carpe au bleu (*Rôt*). — Videz la carpe par les ouïes; écaillez-la avec précaution et procédez ensuite pour la cuisson comme il a été dit pour le *Brochet au bleu*.

Carpe frite (*Rôt*). — Écaillez une carpe, coupez-lui la tête et les nageoires ; ciselez-la sur les bords; fendez-la par le dos dans sa longueur; videz-la complètement; réservez les œufs ou la laitance. Essuyez-la, trempez-la dans une pâte à frire et jetez-la dans une friture d'huile, bien chaude. A moitié de la cuisson du poisson, faites frire la laitance ou les œufs, que vous remettrez dans le corps

de la carpe au moment de servir. Dressez sur plat long ; entourez de persil frit, en branches.

Carpe à la Chambord (*Entrée*). — Videz, écaillez une grosse carpe ; enlevez la peau d'un seul côté et piquez-en la chair avec des lardons maigres, assaisonnés de poivre et fines herbes hachées. Enveloppez dans un linge et ficelez le poisson ; mettez-le

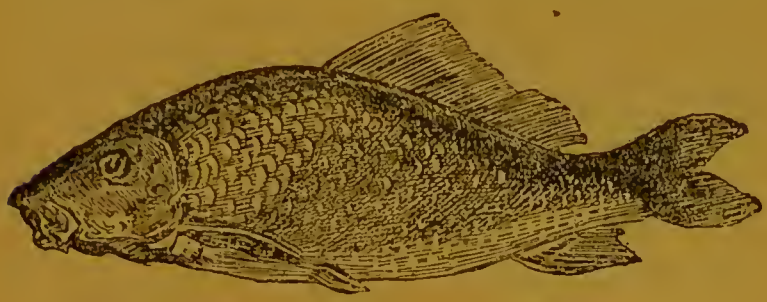

Fig. 22. — Carpe.

à cuire, en cet état, dans un *court-bouillon au vin blanc*. D'autre part, préparez une garniture de ris de veau piqués, quenelles de volailles, fonds d'artichauts, écrevisses, croûtons frits. Dressez la carpe, déballée et bien égouttée, sur cette garniture, et versez sur le tout votre cuisson réduite additionnée de *sauce espagnole* (voir ce mot).

Carpe au vin (*Entrée*). — Écaillez, videz par le dos une belle carpe ; bourrez-lui le corps avec un bon morceau de beurre manié de persil, ail et échalotes hachés, sel et poivre. Enveloppez-la dans un linge blanc ; ficelez et mettez-la à cuire avec un demi-litre de bon vin rouge, deux verres de bouillon, bouquet garni, oignons et carottes coupés en tranches. La cuisson terminée, dressez la carpe sur un plat, après l'avoir déballée, et arrosez-la avec la sauce passée au tamis et réduite.

Carpe à la marseillaise (*Entrée*). — Écaillez, videz une carpe, coupez-la par morceaux, mettez-la dans une casserole avec un verre d'huile, une demi-bouteille de vin, un bon morceau de beurre manié de farine, persil, ail, oignons, échalotes, champignons hachés ; salez, poivrez. Laissez cuire à petit feu. Passez et réduisez la sauce. Dressez la carpe sur un plat long, la sauce par-dessus.

Carpe à la bourgeoise (*Entrée*). — Écaillez votre carpe, fendez-la par le ventre dans toute sa longueur et videz-la. D'autre part, mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une cuillerée de farine ; faites un roux dans lequel vous mettrez revenir du lard coupé en dés, des petits oignons, des champignons. Mouillez avec un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, salez, poivrez, mettez votre carpe, couvrez la casserole et laissez mijoter à petit feu jusqu'à parfaite cuisson.

Carpe en fricassée de poulet (*Entrée*). — Écaillez, videz et coupez par tronçons une ou plusieurs carpes ; mettez ces morceaux dans une casserole avec beurre, persil, ciboule et champignons hachés, saupoudrez de farine, faites revenir de belle couleur. Mouillez avec une demi-bouteille de vin blanc ; laissez terminer la cuisson. Dressez vos morceaux de carpe sur un plat et versez la sauce après l'avoir fait réduire et liée, sur le coin du fourneau, avec des jaunes d'œufs.

Carpe à la maître d'hôtel (*Entrée*). — Après que la carpe est vidée, écaillée et parée, on la cuit et on la sert comme il est dit plus loin pour le *Maquereau à la maître d'hôtel*.

Soufflé de carpe (*Entrée*). — Pilez une carpe crue et passez-la au tamis ; faites tremper dans du lait un morceau de mie de pain blanc ayant à peu près la grosseur d'un œuf ; ajoutez ce pain à la carpe que vous pilez, puis assaisonnez de poivre, sel et épices ; mettez un morceau de beurre frais gros comme une noix, trois jaunes d'œufs et leurs blancs battus en neige. Mélangez le tout bien soigneusement ; beurrez un moule ; mettez-y la carpe pilée et assaisonnée, faites cuire pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure au bain-marie, et vingt à vingt-cinq minutes au four. Servez avec une *sauce béchamel* aux champignons.

Matelote de carpe et d'anguille (*Entrée*). — Préparez l'anguille et coupez-la par tronçons comme il vient d'être dit ; pour la carpe, écaillez-la, videz-la, enlevez les grosses arêtes, la tête, les nageoires et la queue ; coupez les filets en tronçons réguliers également. Faites revenir dans le beurre une bonne poignée de petits oignons ; ajoutez, quand ils ont pris couleur, une forte pincée de farine, faites un roux. Mouillez avec un demi-verre de vin rouge, un quart de litre d'eau ; ajoutez les morceaux d'anguille d'abord, puis ceux de carpe un quart d'heure après, avec champignons tournés et blanchis, au moins 250 grammes, bouquet garni, sel et poivre. Faites bouillir à grand feu jusqu'à cuisson complète. Dressez sur un plat rond : les morceaux de poisson en pyramide au milieu, les champignons et les petits oignons autour, en intercalant de place en place des croûtons de pain passés au beurre et roulés dans la sauce.

Matelote de rivière *Entrée*). — Coupez en morceaux égaux une carpe, une anguille, un brochet ;

faites roussir dans le beurre des petits oignons, ajoutez une sauce au vin rouge et du bouillon, mettez les poissons dans la sauce, faites mijoter dix minutes et servez avec des croûtons de pain frits au beurre.

CARRELET

Le carrelet est un poisson de mer plat, très voisin des *limandes* et des *soles*, mais dont la chair est assez peu estimée.

Pour la manière d'accommoder le carrelet, nous renverrons le lecteur à ce qui a été dit pour la barbue. Les petits carrelets se préparent comme les soles ou se font frire.

DORADE

La dorade est un poisson de grande taille qu'on pêche dans la Méditerranée et dont la chair, fine et délicate, est très appréciée.

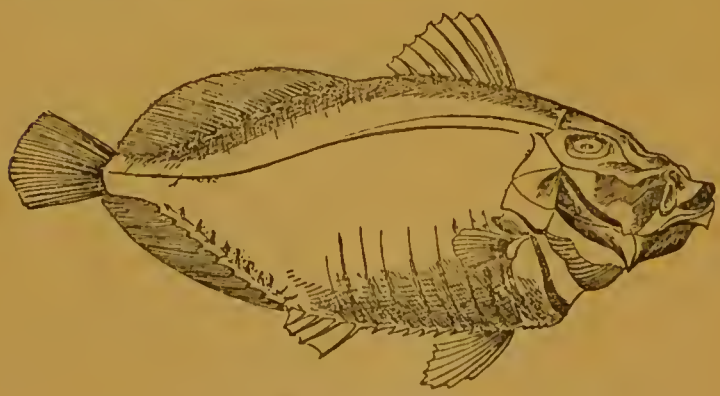

Fig. 23. — Dorade.

La dorade se fait cuire sur le gril ou an court-bouillon et s'accommode comme la *barbue* et le

turbot, soit à la *sauce hollandaise*, soit à la *sauce blanche aux câpres* (voir ces mots).

ÉGLEFIN

L'églefin est un poisson de la même famille que la morue, dont la chair huileuse se détache par

Fig. 24. — Églefin.

feuillets. Il a la tête plus effilée que la morue, l'œil plus grand et les écailles plus petites. Sa couleur est d'un gris bleu tirant sur l'ardoise.

L'églefin s'accommode de la même façon que le *cabillaud*, et nous renvoyons le lecteur à ce qui a été dit précédemment à propos de ce dernier poisson.

ÉPERLANS

Les éperlans sont de petits poissons de mer, de chair très délicate, qu'on pêche surtout à l'embouchure des fleuves. On ne les mange guère que frits.

Éperlans frits, en brochettes (*Entrée*). — Videz, lavez, puis essuyez vos éperlans; enfilez-les par la tête dans une petite brochette, trempez-les dans une pâte à frire et mettez-les cuire dans une large friture bouillante.

ESTURGEON

L'esturgeon est un poisson de mer qui atteint parfois jusqu'à 5 et 6 mètres de longueur. Il

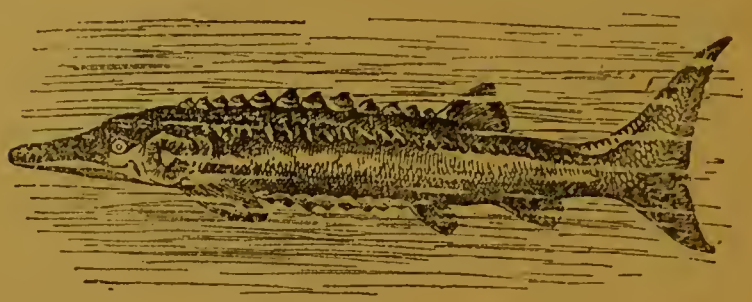

Fig. 25. — Esturgeon.

remonte les fleuves pour y effectuer sa ponte et c'est à ce moment qu'on le capture ; il est très commun en Russie, sa chair se mange fraîche, se fume et se sale, c'est avec ses œufs que l'on fait le *caviar* et avec sa vessie la plus belle colle de poisson.

En raison de sa taille, ce poisson ne s'accommode guère que par tranches, tronçons ou darnes. Seuls, les petits esturgeons se font cuire entiers au court-bouillon et se servent alors comme le *brochet* (voir précédemment).

Esturgeon à la broche (*Rôt*). — Faites mariner pendant trois ou quatre heures une darne d'esturgeon, nettoyée et lavée, dans de l'huile, avec persil, oignon, échalotes hachés menu, sel et poivre. Au bout de ce temps, égouttez-la, embrochez-la, faites-la cuire à la broche devant un bon feu. Arrosez avec la marinade passée et un bon morceau de beurre. Servez sur plat long décoré de persil frisé et accompagnez d'une saucière de sauce piquante.

GARDONS ET GOUJONS

Ces petits poissons de rivière, si délicats, sont assez connus pour nous dispenser de toute description. On ne les mange qu'en friture.

Goujons frits (*Entrée*). — Fendez, videz, ratissez des goujons, farinez-les et mettez-les dans la poêle. Dressez-les en buisson sur un plat rond, quand ils ont pris belle couleur. Entourez de persil frit, en branches.

HARENGS

Les harengs sont des poissons tellement communs que leur description est également superflue.

Il nous suffira donc de dire qu'on reconnaît que les harengs sont bien frais à leurs ouïes d'un beau rouge et à leur corps raide et brillant.

Les harengs saurs, pour être bons, doivent être d'un beau jaune brillant, garnis d'œufs ou de laitances et avoir la peau du dos et les écailles ridées et non lisses.

Harengs frais à la maître d'hôtel (*Entrée*). — Videz, ratissez, essuyez bien vos harengs. Faites-les griller à feu vif, des deux côtés, sur un gril préalablement chauffé. Dressez-les, quand ils sont cuits, en couronne sur un plat, en garnissant le dedans du corps avec du beurre manié de persil, sel et poivre. Servez chaud.

Harengs frais à la sauce moutarde (*Entrée*). — Préparez et faites griller vos harengs comme il est

dit plus haut. Faites une sauce moutarde en mettant dans une casserole un morceau de beurre, une pincée de farine, une cuillerée de bouillon, sel, poivre et une cuillerée à bouche de moutarde fine. Liez sur le feu. Servez sur les harengs dressés.

Harengs frais à la sauce aux câpres. (*Entrée*). — Préparez et faites griller vos harengs comme il est dit plus haut et servez-les en les accompagnant d'une *sauce blanche aux câpres* (voir ce mot) à part dans une saucière.

Filets de harengs frais, sauce tartare (*Entrée*). — Levez les filets sur des harengs frais, mettez-les mariner dans une marinade légère, pendant quelques heures seulement. Retirez-les, égouttez-les, trempez-les dans du beurre fondu, panez-les à la mie de pain tamisée, faites-les griller à feu vif. Dressez-les sur une *sauce tartare* (voir ce mot) et servez.

Harengs saurs marinés à l'huile (*Hors-d'œuvre*). — Supprimez la tête, enlevez la peau et les arêtes de vos harengs ; blanchissez-en les filets à l'eau bouillante ; laissez-les refroidir, mettez-les à mariner douze heures dans de la bonne huile d'olive. Servez-les sur des raviers, dans la marinade et décorez de jaunes et blancs d'œufs hachés, alternant avec les œufs et les laitances des harengs.

Harengs saurs en caisse (*Entrée*). — Prenez des filets de harengs saurs, blanchissez-les à l'eau bouillante ; d'autre part, préparez une garniture composée de persil, ciboulette et champignons hachés. Prenez une feuille de papier blanc, fort, beurrez-la

bien dessus et dessous; formez-en une sorte de caisse, avec quelques agrafes métalliques, si vous en avez, ou des remplis. Garnissez le fond d'une couche de beurre, sur laquelle vous répandrez 2 centimètres d'épaisseur de garniture hachée, puis une rangée de filets de harengs, une autre couche de garniture, une deuxième rangée de filets. Terminez en saupoudrant de chapelure blonde, et faites griller sur des braises.

Harengs salés Soubise (*Entrée*). — Faites-les dessaler pendant vingt-quatre heures dans l'eau froide ; mettez-les ensuite à cuire dans un court-bouillon, sans laisser bouillir. Enlevez la peau, la tête et les arêtes, et servez sur une purée d'oignons.

LAMPROIE

La lamproie est un poisson à forme allongée, qui remonte les rivières au printemps. Il a la peau noire et gluante et atteint quelquefois 1 mètre de longueur.

La lamproie, dont la chair est fine et délicate, se dépouille et s'accommode comme l'*anguille de rivière*.

LIMANDE

La limande est un poisson plat, assez semblable comme aspect à la sole, mais qui est loin de valoir celle-ci, quoique supérieure encore au carrelet. Les petites limandes se font frire, les grosses s'accommodent comme les soles (voir plus loin).

LOTTE

La lotte est un poisson d'eau douce dont la chair est bonne et le foie renommé.

On ne l'écorche pas, on se contente de la plonger dans l'eau bouillante et de la racler par tout le corps avec le dos d'un couteau.

La lotte s'accommode comme l'*anguille de rivière.*

Lottes en matelote (*Entrée*). — Voir *Marinade de carpes et d'anguilles.*

MAQUEREAU

Le maquereau est un poisson de mer, très commun sur nos côtes, dont le corps est paré des plus brillantes couleurs. Sa chair, très estimée quoique de digestion difficile, est compacte et huileuse.

Maquereaux à la maître d'hôtel (*Entrée*). — Videz, essuyez les maquereaux, fendez-les par le dos et faites-les cuire sur le gril préalablement chauffé. Quand la cuisson sera terminée, farcissez les maquereaux d'un bon morceau de beurre manié de fines herbes hachées, salé et poivré. Servez-les après les avoir arrosés de jus de citron.

Maquereaux à la sauce tomates (*Entrée*). — Faites cuire vos maquereaux sur le gril, comme il est dit ci-dessus, puis servez-les sur une *sauce tomates* (voir ce mot).

Maquereaux à l'huile (*Entremets*). — Faites cuire des maquereaux sur le gril, comme il est dit plus haut. Laissez-les refroidir et servez-les en les accompagnant d'un huilier.

Maquereaux au beurre noir (*Entrée*). — Vos maquereaux étant grillés comme des *Maquereaux à la maître d'hôtel* (voir plus haut), dressez-les sur un plat, à la porte du four, pour qu'ils ne se refroidissent pas. D'autre part, faites un beurre noir, aiguisé de vinaigre, comme il a été dit pour la *Raie au beurre noir* (voir ce mot) et versez-le bien chaud sur les maquereaux.

Maquereaux aux champignons (*Entrée*). — Vos maquereaux étant vidés et nettoyés, faites-les cuire dans de l'eau salée ; retirez-les au premier bouillon. Essuyez-les avec soin, fendez-les par le dos, disposez-les sur un plat à gratiner ; garnissez-les intérieurement d'une farce de champignons et persil hachés, maniée avec un morceau de beurre, sel et poivre. Placez votre plat sur des braises chaudes, le four de campagne par-dessus. La cuisson terminée, arrosez les de jus de citron et servez dans le plat même.

Filets de maquereaux sauce tartare (*Entrée*). — Levez les filets de quelques gros maquereaux, mettez-les à mariner dans l'huile, avec persil et ciboules hachés, sel et poivre. Au bout d'une heure ou deux, retirez-les, égouttez-les, enveloppez-les de papier beurré et faites-les griller sur des braises rouges. Servez avec une *sauce tartare* (voir ce mot), à part dans une saucière, ou versez cette sauce sur vos filets dressés en couronne.

MERLANS

Le merlan est un poisson de mer très abondant sur nos côtes, dont la chair un peu fade, mais blanche et très légère, convient particulièrement aux estomacs délicats.

Merlans grillés (*Entrée*). — Ratissez, videz vos merlans, coupez le bout de la queue et les nageoires; ciselez-les de chaque côté. Assaisonnez de sel et poivre et faites griller sur feu vif. Servez avec une sauce au beurre, simplement.

Merlans frits (*Entrée*). — Préparez vos merlans comme ci-dessus ; trempez-les dans une pâte à frire ou farinez-les simplement et jetez-les dans une large friture bien fumante. Quand ils ont pris une belle couleur, sortez-les, égouttez-les, dressez-les sur un plat recouvert d'une serviette. Saupoudrez de sel fin et décorez de persil frit et de rondelles de citron.

Merlans aux fines herbes (*Entrée*). — Ratissez, videz vos merlans, coupez-leur la tête, la queue et les nageoires ; placez-les dans une tourtière dont le fond est garni de beurre manié de fines herbes hachées, sel et poivre. Arrosez avec du beurre fondu chaud ; mouillez modérément avec du vin blanc et laissez terminer la cuisson à feu doux. Retirez ensuite le poisson, liez la sauce avec du beurre manié de farine, servez-les par-dessus en arrosant de quelques gouttes de jus de citron.

Merlans au gratin (*Entrée*). — Voir *Soles au gratin.*

MORUE ET MERLUCHE

Nous avons vu à l'article *Cabillaud*, ce qu'était la morue fraîche, nous ne nous occuperons ici que de la morue salée.

La merluche, poisson assez semblable à la morue, se conserve sèche mais non salée et s'accommode comme la morue salée.

Morue à la provençale (*Entrée*). — La morue étant cuite comme il a été dit ci-dessus, retirez-la de l'eau ; égouttez-la. Mettez-la dans une casserole avec un verre de lait, autant d'huile, des jaunes d'œufs battus, une gousse d'ail écrasée, poivre et sel, si c'est nécessaire. Faites prendre la sauce sur un feu doux. Versez-la sur les morceaux de filets de morue épluchés. Placez le tout sous le four de campagne ; laissez prendre couleur et servez bien chaud.

Morue à la béchamel (*Entrée*). — La morue, préparée, cuite et égouttée comme ci-dessus, servez-la en l'accompagnant d'une *sauce béchamel* (voir ce mot).

Morue en tourte (*Entrée*). — La morue étant apprêtée comme ci-dessus, épluchez-la, laissez-la bien égoutter et refroidir. Détachez les feuillets et placez-les au fur et à mesure dans l'intérieur d'une tourte, en intercalant des morceaux de beurre, du poivre blanc et des épices. Faites cuire la tourte et finissez de la remplir, au moment de servir, avec une bonne *sauce à la crème* (voir ce ot) apprêtée à part.

Morue au vert-pré (*Entrée*). — Faites dessaler des filets de morue comme il est dit plus haut, égouttez-les, faites-les cuire dans du lait, en accompagnant de beurre et fines herbes hachées, poivre et épices. La cuisson terminée à petit feu, dressez vos filets de morue sur un plat, recouvrez-les de persil haché très fin ; parfumez avec quelques gouttes de jus de citron et servez chaud.

Morue sauce câpres (*Entremets*). — La morue étant dessalée et cuite à l'eau, épluchez-la, égouttez-la, dressez-la toute chaude sur un plat. Versez par-dessus une *sauce blanche aux câpres* (voir ce mot), dans laquelle vous aurez, au préalable, incorporé quelques anchois pilés.

Brandade de morue (*Entrée*). — La morue étant dessalée, cuite à l'eau, égouttée et soigneusement purgée de la peau et de toutes les arêtes, divisez-la en feuillets très minces et courts. Mettez à fondre doucement, dans une casserole, un bon morceau de beurre ; jetez-y vos morceaux menus de filet, achevez de les diviser le plus possible, en remuant continuellement, jusqu'à ce que le tout ait la consistance d'une pâte épaisse. Ajoutez de temps à autre une cuillerée d'eau chaude en ne cessant pas de tourner. Jetez dans cette liaison, quand elle est bien prise, une gousse d'ail écrasée, une pincée de persil haché très fin, des anchois en filets et, si possible, quelques parures de truffes revenues dans le beurre. Faites tout cuire presque entièrement hors du feu, en tout cas ne laissez pas bouillir, mais seulement chauffer. A ce moment, renversez la brandade sur plat rond, arrosez-la d'un jus de citron et servez.

Filets de morue frits (*Entremets*). — Prenez des filets de morue préalablement cuits et épluchés comme il est précédemment décrit ; jetez-les dans une bonne sauce béchamel bien épaisse ; laissez-les y refroidir. Formez-en alors des petites boulettes que vous trempez dans la pâte à frire et que vous faites cuire dans une large friture jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur blonde. Servez sur un plat décoré de rondelles de citron.

Morue en steinkerque (*Entrée*). — Mettez au fond d'un plat un peu d'huile avec poivre, ciboule, un peu d'anchois, une gousse d'ail, le tout haché, du gros poivre et quelques câpres ; prenez des filets de morue bien dessalée ; couvrez la garniture d'une couche de morue, et faites alterner une couche d'assaisonnement et une couche de morue, jusqu'à ce que le plat soit plein ; panez le dessus avec de la mie de pain, faites bouillir à petit feu et laissez prendre couleur sous un couvercle de tourtière.

Morue à la Normande (*Entrée*). — Faites tremper la morue une vingtaine d'heures en ayant soin de la changer trois fois d'eau ; coupez-la en morceaux, enlevez-lui la peau. Préparez autant de pommes de terre nouvelles que vous avez de morceaux de morue. Mettez morue et pommes de terre dans une casserole pouvant à peine contenir le tout. Couvrez d'eau, ajoutez un oignon et un bouquet de persil. Cuisez trente minutes à feu vif, en tenant le bouillon très court ; avant de servir, ajoutez une forte proportion de beurre frais. Versez dans un légumier, saupoudrez de persil haché et servez.

MULET

Le mulet est un poisson assez recherché, un peu moins fin que le bar, mais qui s'apprête et se sert de la même façon que ce dernier.

PERCHE

La perche est un poisson d'eau douce, très vorace, qui atteint une longueur de 30 à 35 centi-

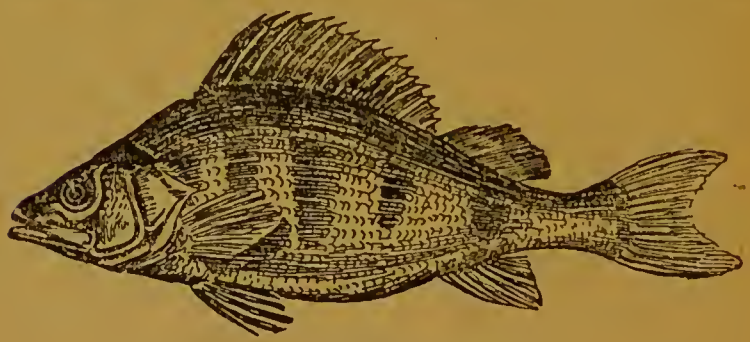

Fig. 26. — Perche commune.

mètres et que les nageoires et la queue d'un rouge écarlate, ainsi que la rangée de piquants acérés dont il est muni, permettent de reconnaître à première vue. Ces piquants sont considérés comme venimeux, et les blessures qu'ils occasionnent ne sont pas sans danger, aussi recommande-t-on de les couper d'abord, avant d'écailler le poisson.

La chair de la perche, fine et délicate, est très estimée.

Perche au bleu (*Rôt*). — Videz la perche par les ouïes et mettez-la dans un *court-bouillon au bleu*

(voir ce mot). Quand elle est cuite, écaillez-la et servez-la en l'accompagnant d'une *sauce blanche aux câpres.*

Perches à la tartare (*Entrée*). — Videz et écaillez vos perches ; mettez-les mariner pendant deux heures, dans de l'huile, avec assaisonnement et jus de citron. D'autre part, faites sauter dans le beurre des fines herbes, persil, ciboule, champignons et échalotes hachés ; ajoutez la marinade, liez en dehors du feu avec deux jaunes d'œufs ; trempez vos perches dans cette sauce, panez-les à la mie de pain rassis tamisée ; faites-les griller sur feu doux et servez-les, accompagnées d'une *sauce tartare* (voir ce mot).

RAIE

La raie est un poisson de mer plat, très commun sur nos côtes et dont certains sujets atteignent jusqu'à 2 mètres de longueur et plus.

La raie *bouclée*, dont la peau est hérissée de petites épines, est plus délicate que la raie lisse. Le foie de ces animaux est très estimé.

Raie au beurre noir (*Entrée*). — Lavez, videz la raie avec soin ; mettez-la dans une casserole avec de l'eau en quantité suffisante pour qu'elle baigne complètement ; ajoutez un verre de vinaigre, sel, poivre, bouquet garni. Laissez bouillir quelques minutes seulement ; retirez la raie, parez-la, en enlevant la peau et les aiguillons et en coupant les bords et les nageoires. Dressez-la sur un plat rond. D'autre part, faites fondre dans la poêle un bon morceau de beurre dans lequel vous ferez

frire une poignée de persil ; laissez le beurre prendre une couleur foncée, salez, poivrez, ajoutez au dernier moment une cuillerée de bon vinaigre de vin. Versez cette sauce sur votre raie et servez très chaud.

Raie au beurre blanc (*Entrée*).— Elle se prépare exactement de la même façon que la précédente, sauf que, au lieu de laisser roussir le beurre, on le place seulement au fond du plat dans lequel on doit servir la raie. Salez, poivrez et arrosez avec un peu de jus de citron, en servant.

Raie aux champignons (*Entrée*). — La raie étant cuite à l'eau et apprêtée comme ci-dessus, supprimez-en la peau, parez-la, disposez-la dans un plat allant au feu. D'autre part, faites cuire dans de l'eau salée et vinaigrée une poignée ou deux de champignons ; quand ils sont cuits, égouttez-les, hachez-les menu avec persil, sel et poivre, pointe d'ail. Disposez cette sorte de farce par-dessus votre raie. Mettez le plat au four pendant quelques minutes pour prendre couleur, arrosez avec du jus de citron et servez.

Filets de raie frits (*Entremets*). — Prenez des filets sur une raie cuite à l'eau, nettoyée et parée comme il est dit plus haut. Mettez-les mariner une heure ou deux dans du bon vinaigre, avec sel, poivre, persil, thym et laurier. Au bout de ce temps, sortez-les, égouttez-les, saupoudrez-les de farine et jetez-les dans une large friture bien chaude. Laissez prendre couleur et servez sur plat long, avec persil fin, en branches, autour.

ROUGETS, GRONDINS

Ces poissons, très estimés, sont reconnaissables à la couleur rouge qui leur a valu leur nom vulgaire, ainsi qu'à leur tête volumineuse, qui constitue à elle seule un véritable régal pour certains amateurs,

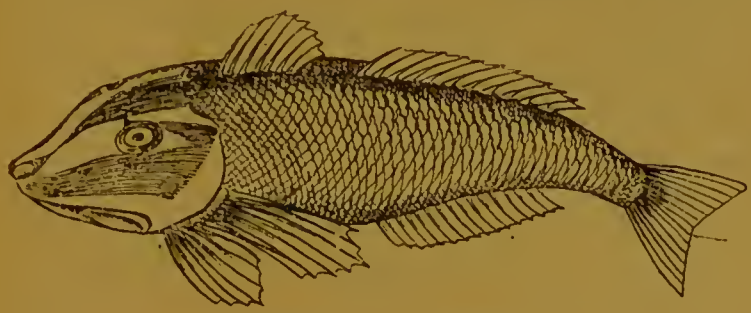

Fig. 27. — Rouget.

tandis que d'autres, au contraire, la dédaignent.

On mange généralement les rougets grillés ou bien cuits au court-bouillon, mais en les accompagnant alors d'une *sauce hollandaise*, d'une *sauce maître d'hôtel* ou d'une *sauce blanche aux câpres* (voir ces mots).

SARDINES

Les sardines se mangent plutôt conservées au sel ou à l'huile que fraîches. Cependant, il s'en fait sous cette dernière forme une assez grande consommation pendant la saison de pêche.

Sardines frites (*Hors-d'œuvre*). — Videz, lavez, essuyez vos sardines, enlevez la tête ; faites-les frire dans le beurre en les farinant, au préalable, comme des merlans.

SAUMON

Le saumon est un poisson de forte taille qui remonte le cours des fleuves pour frayer ; sa chair, rose et serrée, est très estimée et le prix en est toujours fort élevé. Le saumon se conserve séché et fumé et se sert alors comme hors-d'œuvre

Quand le saumon est frais, la chair est d'un beau rouge, les écailles très brillantes et tout le corps très raide. Il est bon surtout au printemps.

Saumon au bleu (*Rôt*). — Videz votre saumon par les ouïes, sans lui ouvrir le ventre ; mettez-le dans une poissonnière garnie d'un *court-bouillon au bleu* (voir ce mot) ; laissez-le mijoter ainsi deux heures, à petit feu, sans le faire bouillir. Au bout de ce temps, sortez-le du court-bouillon, égouttez-le, essuyez-le, servez-le sur une serviette avec persil autour ; accompagnez d'une saucière garnie de sauce à l'huile et au vinaigre.

Saumon à la Chambord (*Relevé*). — Videz votre saumon comme il est dit plus haut ; piquez-le de lard fin et mettez-le à cuire, à petit feu, dans du vin blanc avec un demi-verre de bon jus. La cuisson terminée, dressez le saumon sur un plat garni d'une *sauce financière* (voir ce mot) avec écrevisses, croûtons et truffes. Servez le tout très chaud.

Saumon grillé, maître d'hôtel (*Entrée*). — Après avoir vidé et nettoyé votre saumon, entourez-le d'un papier beurré et faites-le cuire à feu doux sur le gril. Dressez sur un plat en l'arrosant de beurre fondu. Entourez-le de quelques pommes de terre

cuites à l'eau, épluchées et tournées. Servez à part, dans une saucière, une *sauce maître d'hôtel* (voir ce mot).

Saumon rôti (*Rôt*). — Videz, nettoyez et apprêtez votre saumon. Mettez-le ensuite à la broche devant un feu clair ; arrosez-le de beurre ou d'huile, de préférence, jusqu'à cuisson complète. Servez à part dans une saucière, une *sauce aux câpres* (voir ce mot).

Saumon grillé, sauce câpres (*Entrée*). — Coupez des tranches de saumon, épaisses d'un ou deux

Fig. 28. — Saumon.

doigts, mettez-les à mariner deux ou trois heures dans : huile, persil, ciboules, ail et échalotes hachés, sel, poivre ; trempez des feuilles de papier blanc dans votre marinade ; placez-y vos tranches de saumon ; faites cuire sur le gril, déballez et servez en nappant les tranches avec une *sauce blanche aux câpres* (voir ce mot).

Saumon à la bourgeoise (*Entrée*). — Prenez une bonne tranche de saumon, mettez-la à la casserole avec champignons, persil et échalotes hachés, sel, poivre, thym, laurier, épices. Mouillez d'un verre de vin rouge et autant de bouillon. Laissez mijoter

à petit feu. La cuisson terminée, ajoutez un bon morceau de beurre manié de farine; laissez réduire la sauce et versez-la sur votre tranche de saumon.

Saumon fumé, maître d'hôtel (*Entrée*). — Prenez des tranches minces de saumon fumé, dont vous supprimerez les parties brunâtres, et que vous couperez en ovale. Faites-les chauffer dans un peu d'huile. Servez avec une *sauce maître d'hôtel* (voir ce mot).

SOLE

La sole est un poisson plat, ovale, qui habite les fonds sablonneux de la mer et atteint jusqu'à 50 à 60 centimètres de longueur.

Sa chair, très fine et très blanche, d'un goût délicieux et sa digestion facile en font le poisson préféré pour les malades et convalescents.

Il ne faut pas confondre la sole avec la limande et surtout le carrelet, poissons très inférieurs en qualité.

Une bonne sole doit etre épaisse, ferme, à dos grisâtre et à ventre d'un blanc jaune.

Soles frites (*Rôt*). — Nettoyez, videz vos soles, enlevez la peau du dos, passez-les dans la farine et faites-les frire de belle couleur. Sortez-les, égouttez-les, servez-les sur un plat, entourées de persil frit, en branches.

Soles au naturel (*Entrée*). — Videz, nettoyez et écaillez-les. Mettez-les quelques minutes dans le sel, pour les raffermir. Cuisez-les dans l'eau salée, égouttez-les et servez-les ainsi, entourées de persil, sur du beurre frais

Soles à la Colbert (*Entrée*). — Nettoyez, videz, vos soles comme ci-dessus. Faites une ouverture sur le côté, enlevez l'arête, introduisez à la place un morceau de beurre frais manié de sel et poivre. Arrosez de jus de citron et servez.

Soles au gratin (*Entrée*). — Vos soles étant vidées, nettoyées et appprêtées comme pour les frire, étendez sur un plat en cuivre étamé ou en terre allant au feu un bon morceau de beurre manié de farine, un lit de fines herbes, échalotes et champignons hachés bien menu ; salez, poivrez ; placez vos soles par-dessus ; saupoudrez-les de chapelure fine, arrosez de beurre fondu, mouillez avec un peu de bouillon et de vin blanc. Faites gratiner sous le four de campagne et servez dans le plat de la cuisson.

Sole normande (*Entrée*). — Prenez une belle sole, videz-la, nettoyez-la, enlevez la peau du dos et du ventre. Etalez un bon morceau de beurre dans le fond d'un plat à gratin, disposez votre sole par-dessus ; recouvrez-la de fines herbes, échalotes et champignons hachés, salez, poivrez ; ajoutez une pincée d'épices, un verre de vin blanc, quelques cuillerées de roux blond, mouillez avec du bouillon. Rangez symétriquement, autour du plat, une douzaine d'huîtres sorties de leurs coquilles et autant de moules également nues; intercalez-les de goujons frits, de queues de crevettes épluchées et de rondelles de truffes, si possible. Faites cuire à petit feu, sous le four de campagne. D'autre part, faites sauter dans le beurre une poignée de champignons blanchis et tournés, puis des croûtons de pain taillés. Ajoutez encore autour du plat dans lequel a

cuit votre sole les champignons, les croûtons et enfin quelques écrevisses entières, cuites au court-bouillon. Servez chaud dans le plat de la cuisson.

Soles au vin blanc (*Entrée*). — Se préparent exactement comme il a été dit pour la *Sole normande*, sauf qu'on supprime tous les accessoires qui rendent ce dernier plat un peu compliqué : huîtres, moules, crevettes, truffes, écrevisses, etc. On ne laisse subsister que les champignons, et on sert de même dans le plat de la cuisson.

Filets de soles à la Horly (*Entrée*). — Videz, nettoyez des soles, enlevez-en toute la peau, levez-en les filets, que vous mettez à tremper une heure dans le jus du citron, accompagné de persil, oignons en tranches, sel et poivre. Au bout de ce temps, égouttez-les, roulez-les dans la farine et faites-les frire de belle couleur. Servez sur une *sauce tomates* (voir ce mot).

Sole farcie aux fines herbes (*Entrée*). — Fendez la sole par le dos, enlevez une bonne partie de l'arête sans détacher la chair ; faites-la cuire à moitié avec un verre de vin blanc. Retirez-la, laissez-la refroidir ; maniez un morceau de beurre fin avec persil, ciboules, champignons, échalotes, le tout haché menu, sel et gros poivre ; farcissez la sole avec ce mélange, remettez-la sur le feu, ajoutez du bouillon, faites mijoter et servez.

TANCHE

La tanche est un poisson d'eau douce qui se plaît dans les fonds vaseux des étangs. Elle est

ordinairement d'un vert bronzé, noirâtre et ce n'est que lorsqu'elle habite l'eau courante qu'elle se montre dans toute sa beauté, d'une teinte dorée, vraiment superbe, avec des taches noires brillantes sur le dos.

Comme taille, la tanche ne dépasse guère 30 à 35 centimètres et quand elle n'a pas de goût de vase, sa chair est excellente.

La tanche doit toujours être plongée à l'eau bouillante, puis *limonée*, c'est-à-dire grattée avec le dos d'un couteau pour la débarrasser de l'enduit visqueux qui la recouvre la plupart du temps. On la lave ensuite largement à l'eau froide. La tanche se mange le plus souvent frite ou grillée.

Tanches à la poulette. — Après avoir écaillé, vidé, limoné et coupé les tanches par morceaux, faites-les dégorger, puis sauter dans du beurre tiède ; quand elles sont devenues fermes, ajoutez dans la casserole une cuillerée à bouche de farine ; mouillez avec du vin blanc ; assaisonnez de sel, gros poivre, bouquet garni, puis ajoutez des champignons et des petits oignons blanchis. Liez, sur le bord du fourneau, avec des jaunes d'œufs et servez bien chaud.

Tanches aux fines herbes (*Entrée*). — Videz vos tanches par les ouïes, trempez-les deux minutes dans l'eau bouillante, écaillez-les. Mettez-les à mariner dans de l'huile avec persil, ciboule, échalotes, hachés; placez-les dans un papier beurré après les avoir enveloppées de la marinade ; faites-les cuire sur le gril, à feu doux. Déballez, dressez sur un plat, après avoir retiré le thym et le laurier.

THON

Le thon est un poisson de mer de grande taille, très abondant dans nos mers d'Europe. Il atteint jusqu'à 5 mètres de longueur et 900 kilos de poids.

La chair du thon, bien que huileuse, lourde et un peu indigeste, est cependant très appréciée. On la consomme parfois fraîche, mais surtout salée et marinée dans l'huile d'olive, comme celle de la sardine. Dans ce dernier cas, on la sert comme hors-d'œuvre, seule ou accompagnée d'une sauce mayonnaise.

Thon frais à la casserole (*Entrée*). — Cuisez une tranche de thon comme vous cuisez une rouelle de veau. Employez à volonté du beurre ou de la graisse, mais ne laissez le poisson que peu de temps sur le feu. Servez en ajoutant à la cuisson un peu de jus de citron.

Thon frais à la broche (*Rôt*). — Prenez une belle dorne de thon frais de 6 à 8 centimètres d'épaisseur, mettez-la mariner après l'avoir bien nettoyée et piquée de lard, dans une marinade composée d'huile d'olive, jus de citron, sel, poivre, thym, laurier, persil, échalotes et ciboules. Laissez-la dans cet état pendant trois heures au moins. Au bout de ce temps, sortez le thon de la marinade, embrochez-le et mettez-le cuire à feu clair en l'arrosant avec la sauce passée, à laquelle vous ajouterez, pour servir, un peu de roux brun.

TRUITE

La truite est un poisson de la famille des saumons, qui vit dans les eaux douces et salées de

nos climats. Elle affectionne les eaux très claires et très rapides.

La *truite saumonée* est une variété du même genre qui a la chair rouge comme le saumon.

Toutes les variétés de cette espèce sont d'ailleurs très estimées.

Truites frites (*Entrée*). — Videz par les ouïes, lavez sans les écailler et essuyez bien des petites truites. Faites-les frire dans de l'huile d'olive bien chaude ; saupoudrez-les de sel fin quand elles auront pris une belle couleur, et servez-les avec accompagnement de persil frit et de quartiers de citron.

Truites à la bourgeoise (*Entrée*). — Videz, lavez et essuyez vos truites ; ficelez-leur la tête et laissez-les mortifier une heure dans le sel gris. Au bout de ce temps, égouttez-les avec soin, mettez-les à cuire dans une casserole avec beurre manié de farine, oignons piqués de girofle, bouquet garni, une gousse d'ail, thym, laurier ; ajoutez une bouteille de vin blanc. Après un quart d'heure d'ébullition, retirez vos truites, dressez-les sur un plat, faites réduire la sauce, passez-la au tamis et versez-la par-dessus.

Truites à la meunière (*Entrée*). — Videz, essuyez des petites truites. Mettez dans la poêle parties égales de beurre frais et de beurre fondu, cuisez-y les truites dix minutes de chaque côté, salez, égouttez, saupoudrez-les de persil, arrosez-les avec un peu de beurre fondu blanc, aiguisé d'un peu de citron et servez.

Truite au court-bouillon (*Entrée*). — Videz par les ouïes et lavez avec soin une belle truite ; ficelez-

lui la tête et mettez-la à cuire dans un *court-bouillon* (voir ce mot). La cuisson terminée, dressez la truite sur une planche recouverte d'une serviette. Entourez de persil frisé. Servez en accompagnant d'une sauce préparée avec un tiers du court-bouillon réduit, et liée avec un morceau de beurre manié de farine.

Truite farcie (*Entrée*). — Préparez une farce composée de truffes coupées en dés, champignons émincés et *quenelles de poisson* (voir ce mot); introduisez cette farce dans le corps de votre truite, préalablement vidée et lavée. Ficelez la tête et l'ouverture du ventre ; faites cuire au court-bouillon, sans laisser bouillir. La cuisson terminée, sortez votre truite, égouttez-la, dressez-la sur un plat sur une sauce tomates.

Truite à la Chambord (*Entrée*). — Videz votre truite, échaudez-la à l'eau bouillante salée, levez-en la peau et lavez-la à plusieurs eaux. Egouttez-la, piquez-la de quelques morceaux de truffes et faites-la cuire dans une marinade au vin. La cuisson terminée, dressez la truite sur un plat que vous décorerez de ris de veau piqués et glacés, de quenelles de volaille et d'écrevisses entières. Versez sur le tout une *sauce financière* (voir ce mot).

Truite grillée à l'espagnole (*Rôt*). — Ecaillez et videz la truite par les ouïes, mettez-lui dans le corps un morceau de beurre manié de persil, ciboules, échalotes hachées, sel et poivre ; faites-la mariner dans l'huile fine, persil, ciboules, thym, laurier, sel, gros poivre ; mettez-la sur le gril, enveloppée de papier huilé ; après la cuisson, ôtez le papier et les fines herbes. Servez.

TURBOT

Le turbot est un grand poisson plat, commun dans nos mers, dont la taille peut atteindre 1 mètre

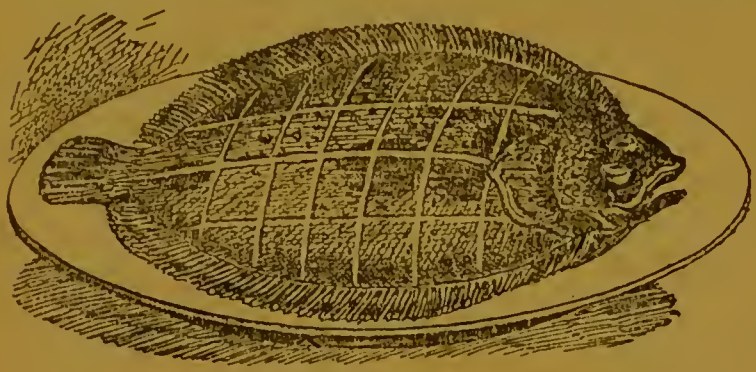

Fig. 29. — Découpage du turbot.

de longueur et dont la chair est une des plus estimées.

Turbot au court-bouillon (*Relevé*). — Videz et nettoyez un turbot; faites-lui une incision en long sur le dos, retirez une partie de l'arête dorsale ; bridez-le ensuite de la tête aux deux tiers du corps, en serrant assez la ficelle pour qu'il ne se brise pas ; frottez-le de jus de citron, placez-le dans une turbotière à double fond, pour pouvoir le retirer sans le détériorer. Ceci fait, versez dessus un *court-bouillon* au vin blanc (voir ce mot) ; couvrez la turbotière avec un papier blanc bien beurré ; laissez cuire sans bouillir, pendant une heure ou davantage, suivant la grosseur du poisson. On s'aperçoit que la cuisson du turbot est terminée à ce que la chair fléchit sous le doigt. Retirez avec précaution votre turbot, faites-le égoutter et ser-

vez-le sur une planche garnie d'une serviette, en l'accompagnant d'une sauce aux câpres ou autre.

Turbot à la hollandaise (*Entrée*). — Préparez votre turbot comme il est dit plus haut; enveloppez-le dans une serviette de fil et mettez-le dans la turbotière, simplement avec de l'eau et du gros sel. Ne faites pas bouillir, mais laissez cuire aussi longtemps qu'il sera nécessaire pour que la cuisson soit complète. Quand le turbot est cuit, sortez-le avec précaution, déballez-le, dressez-le sur un plat, entouré de pommes de terre cuites à l'eau, épluchées et tournées. Préparez et servez à part, dans une saucière, une sauce hollandaise (voir ce mot).

Turbot à l'eau de sel (*Entrée*). — S'apprête et se fait cuire exactement comme le turbot à la hollandaise; on le sert sortant de sa cuisson, sur un plat garni d'une serviette, et on l'accompagne d'un huilier et d'une saucière garnie de sauce blanche au beurre d'anchois.

VIVE

La vive est un poisson de mer très commun sur nos côtes. Une variété, la vive-vipère, est redoutée des pêcheurs et des baigneurs, car les piqûres produites par ses aiguillons sont très douloureuses et très difficiles à guérir.

Quand on a le soin de couper ses aiguillons, comme pour la perche, la vive est très bonne à manger et se fait griller ou frire.

CHAPITRE X

CRUSTACÉS. MOLLUSQUES, ESCARGOTS, GRENOUILLES

ÉCREVISSES

Pour être bonnes, les écrevisses doivent être mises vivantes dans le court-bouillon ; les meilleures sont celles qui proviennent de cours d'eau clairs et rapides ; celles qui ont été élevées dans des rivières ne valent rien. On doit les manger aussitôt pêchées si possible, car plus on les conserve de temps, même vivantes, plus elles perdent de leurs qualités.

On reconnaît les bonnes écrevisses à ce qu'elles sont agiles, vives et relativement pesantes ; le dessous de leur corps est d'un beau vert et leurs pattes sont rougeâtres.

La meilleure saison pour manger les écrevisses est l'été et l'automne, du mois de juin au mois de novembre.

Écrevisses en buisson (*Entremets*). — Prenez des écrevisses vivantes, arrachez-leur l'écaille du milieu de la queue et tirez le petit boyau noir et amer qui vient avec. Jetez-les ensuite dans un court-

bouillon en pleine ébullition, composé de bon vin blanc et additionné de thym, laurier, sel, poivre en grains, persil, ail, épices, thym, laurier, basilic,

Fig. 30. — Buisson d'écrevisses.

oignons piqués de girofle et ronds de carottes. Laissez continuer l'ébullition pendant un bon quart d'heure, jusqu'à ce que les écrevisses aient pris une belle teinte rouge. Au bout de ce temps, retirez la

casserole du feu, laissez encore un quart d'heure les écrevisses dans le court-bouillon, puis sortez-les, égouttez-les et servez-les en buisson sur un plat recouvert d'une serviette et entouré de persil en branches. Intercalez quelquès piquets de persil frisé entre les écrevisses, et assujettissez celles-ci avec des brochettes d'argent si vous en avez, pour bien conserver à l'entremets la forme de buisson.

Croûtes aux écrevisses (*Entrée*). — Prenez une cinquantaine de belles écrevisses, que vous ferez cuire au court-bouillon, comme il est dit plus haut, ôtez la chair des queues, mettez-les dans une casserole avec 100 grammes de beurre frais ; tournez sur le feu jusqu'à ce que le beurre soit bien fondu, saupoudrez d'un peu de farine, ajoutez sel, poivre et un bol de crème fraîche ; laissez mijoter cinq à six minutes, versez sur des croûtons de pain frits au beurre ; garnissez le plat de quelques belles écrevisses entières.

HOMARDS, LANGOUSTES, CRABES

Ce que nous avons dit des écrevisses peut, en partie, s'appliquer aux gros crustacés. On doit, autant que possible, les acheter vivants et les mettre cuire aussitôt ; si on les conserve, ils perdent beaucoup de leur poids et de leur qualité.

La langouste ne diffère du homard que parce qu'elle est dépourvue de pinces ; sa chair est plus délicate et plus appréciée.

Les crabes, quand ils sont gros, se cuisent et s'accommodent comme les homards. Beaucoup de conserves, vendues sous le nom de conserves de

homard, sont en réalité constituées en majeure partie de chair de crabe.

Homard au madère (*Entrée*). — Mettez dans un chaudron de l'eau et du sel ; quand elle est en ébullition, jetez le homard vivant dans cette eau, laissez deux ou trois minutes et retirez pour le laisser égoutter, sur un linge blanc. Mettez dans une braisière un morceau de beurre frais, du lard, trois ou quatre carottes, autant d'oignons, le tout coupé en petits dés ; faites revenir; ajoutez un bouquet garni et du vin de Madère ; mettez votre homard, laissez cuire une heure, à peu près, très doucement. Un moment avant de servir, passez la cuisson à la fine passoire, faites un roux que vous mouillerez avec, coupez une truffe en petits morceaux, ajoutez-la à la sauce et laissez cuire un moment ; coupez le homard par tranches, versez la sauce par-dessus et servez.

Homard sauce rémoulade (*Entrée*). — Mettez dans une casserole profonde de l'eau en quantité suffisante, sel, poivre, bouquet de persil, vinaigre. Quand l'eau bouillira, jetez-y votre homard vivant, que vous aurez préalablement ficelé, et dont vous aurez détaché l'écaille de la queue qui entraîne avec elle un petit boyau noir. Laissez cuire une demi-heure au moins dans l'eau bouillante, jusqu'à ce que l'animal soit devenu parfaitement rouge. A ce moment, retirez-le, égouttez-le, laissez-le refroidir. Fendez-le de la tête à la queue, videz le corps avec une cuiller, écrasez ce que vous aurez retiré, y compris les œufs s'il y en a, puis délayez le tout dans un saladier, avec persil, échalote, œufs durs hachés très fin, deux cuillerées à bouche de mou-

tarde, sel, poivre, huile en quantité suffisante, une pointe de vinaigre. Mêlez et battez bien cette sauce et servez-la dans une saucière pour accompagner les chairs de la queue et des pinces du homard dressées sur un plat, dépouillées de leurs carapaces.

Salade de homard (*Entrée*). — Prenez des chairs de homard de desserte ou de conserve, coupez-les en menus morceaux et mettez-les dans un saladier avec des cœurs de laitue, des œufs durs en rondelles, câpres, filets d'anchois et de cornichons. Assaisonnez et brassez comme une salade ordinaire ou versez par-dessus le tout une *sauce mayonnaise*.

Langouste à l'américaine (*Entrée*). — Coupez une langouste vivante en morceaux ; sautez-la à l'huile d'olive à feu très vif ; saupoudrez d'oignons et d'échalotes hachés. Quand l'oignon prend le goût de roussi, versez-y un bon verre de cognac, et, quelques minutes après, mouillez avec un demi-litre de cognac, une cuillerée de purée de tomates, un quart de litre de sauce espagnole, ajoutez fort assaisonnement, une pincée de cayenne, un bouquet garni ; faites réduire à plein feu. La sauce doit être courte.

HUITRES, COQUILLES.

Les meilleures huîtres sont celles que l'on récolte sur les côtes de la Manche et de la mer du Nord, et les Marennes, sur les plages de l'Océan. Les grosses portugaises et les *pieds de cheval* sont peu estimées. Les huîtres de parc se conservent plus longtemps fermées et sont plus succulentes, à la condition que les parcs soient à l'abri de toute contamination

par les eaux d'égout des villes voisines ; dans ce cas elles occasionnent souvent des accidents graves et même mortels.

Les huîtres se mangent fraîches, sans aucun assaisonnement ou bien on y ajoute, suivant le goût, quelques gouttes de vinaigre, de jus de citron ou de sauce aux échalotes.

Les huîtres, débarrassées de leurs coquilles et cuites, s'emploient fréquemment dans les garnitures de plats maigres.

Huîtres au vin blanc (*Entrée maigre*). — Faites cuire vos huîtres, préalablement lavées et nettoyées, dans du bon vin blanc. Détachez-les de leur coquille et laissez-les refroidir, enveloppez-les d'une farce à quenelles de brochet, passez-les dans une pâte à frire, jetez-les dans une large friture, dressez-les sur un fond de riz passé lui-même, et séchez au four. Servez une saucière de beurre fondu, acidulé avec du vin blanc réduit.

Huîtres à la dauphine (*Entrée maigre*). — Cuisez vos huîtres au vin blanc, ouvrez-les, séparez les chairs des coquilles, jetez la coquille supérieure, remettez la chair de l'huître dans celle qui vous reste ; assaisonnez de poivre. Couvrez chaque huître d'une légère couche de bonne crème épaisse, une couche de panure par-dessus, beurrez et poussez à four très vif, la coquille étant un peu longue à chauffer. Quand les chairs ont pris une couleur de gratin, sortez les huîtres du four. Mettez, si vous voulez, sur chaque coquille une demi-lame de truffe et une queue d'écrevisse. Servez douze huîtres sur chaque assiette et envoyez une *sauce citron*, à part dans une saucière.

Coquilles Saint-Jacques (*Entrée maigre*). — Jetez dans l'eau chaude salée quelques grosses huîtres ; au bout de trois minutes, retirez-les, essuyez-les et coupez-les en carrés. Faites, d'autre part, une *sauce veloutée* ; sautez au beurre autant de champignons que vous avez d'huîtres ; mélangez la sauce, les huîtres, les champignons ; remplissez les coquilles, mettez au sommet un rond de truffe, saupoudrez de panure blanche, ajoutez quelques fragments de beurre frais, faites cuire dix minutes au four modéré. Servez chaud, avec du jus de citron.

CREVETTES

Les crevettes se pêchent en abondance sur les rivages de la Manche ; il en existe de deux sortes : la crevette grise et la crevette rouge ou *bouquet*. Cette dernière, pour être beaucoup plus recherchée, n'en est pas beaucoup plus fine ; sa chair est plus ferme que celle de la crevette grise, mais elle a sur elle l'avantage d'être plus grosse et surtout plus décorative.

On achète généralement les crevettes toutes cuites, à moins d'être très près des lieux de pêche, auquel cas on peut les cuire soi-même, comme les écrevisses, au court-bouillon, en ne les salant qu'après cuisson.

On les sert comme hors-d'œuvre, dans des raviers ou en buisson, comme les écrevisses, quand elles sont grosses et bien rouges.

Les crevettes grises, épluchées, servent comme garniture, au même titre que les moules et les huîtres cuites, dans de nombreuses entrées maigres.

MOULES

Les moules sont si communes sur toutes nos côtes et on en fait une si prodigieuse consommation que nous jugeons superflu de nous étendre sur leurs mérites ou leurs défauts.

Les moules sont assez indigestes, et, si on les mange dans la saison de la ponte, c'est-à-dire au printemps et en été, ou si elles ne sont pas extrêmement fraîches, elles peuvent occasionner des troubles gastriques et même de véritables empoisonnements.

Quelques personnes les mangent crues, elles n'en sont que plus indigestes et plus dangereuses.

Moules à la marinière (*Entrée*). — Nettoyez, grattez et lavez vos moules à plusieurs eaux ; mettez-les à suer dans une sauteuse, à feu vif, pour les faire ouvrir ; au fur et à mesure qu'elles s'ouvriront, enlevez l'écaille du dessus, puis retirez de la casserole. Passez soigneusement l'eau que vos moules auront rendue, afin qu'il n'y reste aucune parcelle de sable. Remettez-la dans une casserole, avec un verre ou deux de vin blanc, oignons, tranches de carottes, ail, poivre, oignon piqué de girofle, thym et laurier. Laissez chauffer et jeter quelques bouillons ; passez ; liez la sauce avec un bon morceau de beurre manié de farine; remettez vos moules dedans et servez.

Moules à la poulette (*Entrée*). — Nettoyez, apprêtez, faites ouvrir et enlevez la coquille du dessus comme il est dit plus haut, pour les *Moules à la marinière*. Dressez-les sur un plat. D'autre prat, mettez dans une casserole un bon morceau

de beurre manié de farine, persil et ciboule hachés; mouillez avec l'eau de cuisson des moules, bien tamisée, ajoutez poivre et épices; laissez jeter quelques bouillons; liez la sauce avec des jaunes d'œufs, en dehors du feu et versez sur les moules.

Moules sautées aux fines herbes (*Entrée*). — Nettoyez, apprêtez vos moules, faites-les cuire à l'eau bouillante, sortez-les complètement de leurs coquilles. Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, des fines herbes hachées, sel et poivre; jetez-y vos moules et faites-les sauter à feu vif pendant quelques instants. Servez avec un peu de jus de citron.

Moules frites (*Entrée*). — Apprêtez vos moules comme il est dit pour les *Moules à la marinière*; sortez-les complètement de leurs coquilles. Passez-les ensuite une à une dans de la pâte à frire et jetez-les dans une friture bouillante. Laissez prendre couleur, égouttez et dressez sur un plat rond, entouré de quartiers de citron.

ESCARGOTS

L'escargot, malgré sa bonne réputation, peut être un aliment dangereux. Cela dépend de ce qu'il a mangé lui-même. Pour être certain de son innocuité, il faut le recueillir pendant l'hiver, dans les retraites où il se cache et quand sa coquille s'est operculée complètement, ou bien alors il faut le garder vivant et le laisser jeûner pendant de longs jours. Si l'on veut cependant manger de suite les escargots ramassés au printemps et en été, on les

met dans un baquet sans eau, puis on jette par-dessus quelques poignées de gros sel et quelques verres de vinaigre. Aussitôt on voit sortir de l'écume, les escargots se dégorgent. Au bout d'une demi-heure, il y a cinq ou six fois plus d'écume que le volume des escargots. A ce moment, on les retire, on les lave à l'eau fraîche, et l'on peut les faire cuire et les manger sans aucun risque.

Escargots à la bourguignotte (*Entrée*). — Lavez avec soin, à plusieurs eaux, et plongez vos escargots dans l'eau bouillante ; après une demi-heure de cuisson, retirez-les, sortez-les de leur coquille au moyen d'une longue épingle et supprimez la partie noire qui les termine. Jetez-les au fur et à mesure dans une bassine d'eau tiède. Lavez les coquilles, faites-les égoutter et sécher au four. Lavez bien les escargots, égouttez-les. D'autre part, préparez du *beurre d'anchois* ; mettez-en, avec une spatule, une toute petite partie au fond de chaque coquille, placez l'escargot par-dessus ; finissez de les remplir avec le beurre d'anchois. Placez les coquilles l'une à côté de l'autre, l'ouverture bien horizontale, dans un plat à rebord ; mettez au four ou mieux sous le four de campagne. Servez dans le plat, très chaud.

Escargots à la provençale (*Entrée*). — Lavez quelques douzaines d'escargots, cuisez-les à l'eau salée et parfumez d'un bon bouquet garni. Faites revenir un oignon haché dans un poêlon en terre, ajoutez quatre filets d'anchois, un verre de vin blanc, deux poignées d'épinards nachés ; faites mijoter vingt minutes, puis additionnez du fromage de gruyère râpé. Sortez les escargots de leur

coquille, ajoutez-les à votre appareil, en même temps qu'une pincée de persil, une pointe d'ail et 100 grammes de beurre en plus. Sautez et servez.

Escargots à la poulette. — Lavez les escargots, mettez-les dans une grande bassine d'eau bouillante avec une poignée de sel et autant de cendres de bois tamisées. Au bout d'un quart d'heure d'ébullition, retirez-les, sortez-les de leurs coquilles comme il est dit plus haut; placez-les au fur et à mesure dans de l'eau tiède; lavez-les bien et finissez de les cuire à l'eau claire. D'autre part, mettez dans une casserole un bon morceau de beurre manié de farine, persil, champignons, ail et échalotes hachés menu: liez en dehors du fourneau avec deux jaunes d'œufs et servez après avoir arrosé de jus de citron.

GRENOUILLES

Les cuisses de grenouilles, convenablement apprêtées, constituent un aliment très léger et de digestion facile. Quand elles sont bien fraîches, elles ont un goût fort délicat et assez analogue à celui du blanc de poulet.

Cuisses de grenouilles à la poulette (*Entrée*). — Prenez des cuisses de grenouilles apprêtées et écorchées; faites-les dégorger et blanchir dans l'eau fraîche pendant une heure ou deux. Retirez-les, égouttez-les, mettez-les dans la casserole avec un bon morceau de beurre manié de farine ; tournez sans laisser roussir, mouillez avec du vin blanc ; ajoutez sel, poivre, épices, échalotes et ail hachés ;

laissez jeter quelques bouillons ; liez la sauce aux jaunes d'œufs et servez.

Cuisses de grenouilles frites (*Entrée*). — Les cuisses de grenouilles étant apprêtées, dégorgées et blanchies comme il est dit ci-dessus, roulez-les dans des blancs d'œufs battus, saupoudrez-les de farine, jetez-les dans une friture bouillante et laissez-les y prendre couleur. Servez-les très chaudes sur un plat rond garni de quartiers de citron ; parsemez de bouquets de persil frit.

CHAPITRE XI

LÉGUMES

Contrairement à une opinion généralement admise, la viande ne doit pas constituer la base de la nourriture humaine. Une alimentation exclusivement carnée ne saurait nous maintenir en bonne santé, tandis que les *végétariens*, qui ne se nourrissent que de légumes et de fruits, peuvent parfaitement supporter ce régime.

Sans aller jusqu'aux extrêmes, et le végétarisme en est un, on doit en principe se baser sur ce fait que nous sommes des *omnivores* et qu'à ce titre nous devons varier le plus possible notre alimentation.

Les légumes verts ou secs doivent entrer pour la plus large part dans nos menus ; la viande doit être prise modérément, surtout pour les personnes occupées à des travaux intellectuels ou sédentaires, ne nécessitant pas une grande dépense de force physique, pour les enfants, les femmes, les vieillards.

Est-ce à dire que tous les légumes soient également bons? Non, les légumes verts sont rafraîchissants, mais par contre peu nourrissants ; les légumes crus ne le sont que peu ou pas du tout ;

les légumes secs, les féculents surtout : haricots, pois, lentilles, sont bien supérieurs, à la condition toutefois d'être bien cuits et si possible réduits en purée; les pommes de terre le sont moins, mais, par la multiplicité des accommodements auxquels elles se prêtent, elles forment la base de l'alimentation en légumes.

Une recommandation essentielle s'impose en matière de légumes, c'est au sujet de leur mode de cuisson.

Les *légumes verts* doivent toujours être mis à cuire dans l'*eau bouillante* salée ; certains même nécessitent d'être *blanchis*, c'est-à-dire passés une première fois dans l'eau bouillante, égouttés et remis dans une autre eau pour y achever leur cuisson. Cette pratique a pour but de les débarrasser de leur âcreté : tels sont les choux, les choux de Bruxelles, etc.

Les *légumes secs*, par contre, doivent être mis à tremper la veille ou au moins quelques heures à l'avance dans l'*eau froide* ou tiède, puis mis à cuire à l'*eau froide* également. L'eau bouillante, de même que les eaux trop calcaires (eau de puits, eaux de source) durcit les légumes secs au lieu de les attendrir.

Artichauts à la sauce blanche (*Entremets*). — Prenez des artichauts, parez-les en coupant la queue et les feuilles du dessous. Faites-les cuire à l'eau bouillante, avec sel, poivre et bouquet de persil. Quand la cuisson est terminée, ce qui se reconnaît à ce que le fond cède sous le doigt, vous les mettez égoutter sur les feuilles; vous enlevez le fond, pour en retrancher le foin, puis vous les

remettez en place. Servez bien chaud et envoyez à part une saucière de *sauce blanche* ou de *sauce à la crème* (voir ces mots).

Artichauts à la casserole (*Entremets*). — Faites cuire à demi vos artichauts; enlevez le fond, supprimez le foin et remplacez-le par une farce composée de persil, oignons, champignons hachés menu, sel et poivre, un peu de beurre manié de fines herbes. Replacez le fond et disposez vos artichauts, le persil en dessous, dans une casserole ; finissez de cuire à feu doux, en plaçant le four de campagne sur le couvercle.

Artichauts à la provençale (*Entremets*). — Faites cuire à demi vos artichauts comme les *Artichauts à la casserole* ; enlevez le fond, supprimez le foin. Placez les fonds dans une casserole creuse, avec de l'huile, sel, poivre, ail haché ; disposez les artichauts par-dessus. Laissez finir la cuisson très doucement, sur des cendres chaudes ; le four de campagne par-dessus. Servez en arrosant d'un jus de citron.

Artichauts à la barigoule (*Entremets*). — Mettez blanchir à l'eau bouillante des artichauts préparés comme il est dit pour les *Artichauts à la casserole*. D'autre part, préparez une farce composée de lard gras, débris de volailles de desserte, champignons, échalotes, persil, le tout haché et assaisonné de haut goût ; faites-les sauter dans le beurre, avec moitié saindoux. Remplissez l'intérieur de vos atrichauts avec cette farce, puis enveloppez-les de bardes de lard et ficelez-les. Mettez-les ensuite dans une braisière avec quelques cuillerées d'huile

d'olive ; faites cuire doucement, feu dessus et dessous. Faites une sauce, composée d'un roux mouillé de bouillon, avec laquelle vous arroserez vos artichauts en les servant.

Artichauts au jus (*Entremets*). — Parez vos artichauts, coupez-les en deux, ôtez-en le foin. D'autre part, mettez dans le fond d'une casserole un petit morceau de beurre, des tranches de lard et du veau, des rondelles de carottes, un oignon piqué de girofle, bouquet garni, sel, poivre et épices. Placez vos artichauts par-dessus, mouillez avec un verre de bouillon, laissez mijoter à feu doux. Dressez vos artichauts sur plat rond, la sauce tout autour.

Artichauts en fricassée de poulet (*Entrée*). — Coupez les artichauts en tranches, dans le sens de la hauteur ; enlevez le foin, supprimez l'extrémité des feuilles, lavez, faites égoutter, mettez cuire à l'eau bouillante. Quand ils sont cuits, égouttez-les soigneusement et mettez-les dans une casserole avec du beurre manié de farine. Tournez jusqu'à ce que le beurre soit fondu ; ajoutez champignons blanchis, petits oignons, bouquet de persil, ciboule hachée, thym, laurier, clous de girofle ; mouillez avec du bouillon. Laissez mijoter à feu doux. Au moment de servir, liez la sauce avec des jaunes d'œufs et ajoutez un peu de jus de citron.

Artichauts frits (*Entremets*). — Préparez et coupez vos artichauts comme il est dit pour les *Artichauts en fricassée de poulet*. Trempez ensuite chaque tranche d'artichaut dans une pâte à frire composée d'œufs, lait, farine, eau-de-vie, sel et poivre ; mettez-les à frire dans du saindoux bouil-

lant. Lorsque les tranches d'artichauts auront pris une belle couleur blonde, faites-les égoutter, saupoudrez-les de sel fin et versez-les sur serviette pliée ; entourez de persil frit, en branches.

Asperges à la sauce blanche (*Entremets*). — Ratissez vos asperges, coupez les queues de longueur égale, mettez-les en petits bottillons ficelés et faites-les cuire à l'eau bouillante pendant un quart d'heure environ. Elles doivent rester fermes, et une cuisson trop prolongée leur enlève presque tout leur goût. Quand elles sont cuites, égouttez-les, déliez les bottillons, servez-les sur un plat recouvert d'une serviette. Envoyez à part une saucière de *sauce blanche* ou de *sauce à la crème* (voir ces mots).

Asperges à l'huile (*Entremets*). — Faites cuire vos asperges comme il est dit plus haut. Servez-les, refroidies et égouttées, sur une serviette et accompagnées d'un huilier.

Asperges en petits pois (*Entremets*). — Prenez des asperges longues, minces et vertes, de préférence; cassez en petits morceaux toute la partie supérieure, jusqu'au point où elles ne se rompent plus, mais se plient ; lavez-les ; faites-les cuire quelques minutes dans l'eau bouillante salée. Jetez-les ensuite, bien égouttées, dans la casserole, avec un morceau de beurre, bouquet garni, sel et poivre. Mouillez avec un peu de lait. Laissez bien chauffer sans bouillir ; liez la sauce n dehors du feu avec des jaunes d'œufs; ajoutez une pincée de sucre en poudre et servez.

Aubergines farcies (*Entremets*). — Fendez légè-

rement la chair du dessus des aubergines, dans presque toute la longueur. Par l'ouverture ainsi obtenue, enlevez une partie de la chair que vous réserverez ; puis mettez-les dans une terrine avec sel, poivre et filet de vinaigre pour les faire suer. Au bout d'une heure, sortez-les, égouttez-les avec soin et remplissez l'intérieur avec la farce suivante : chair à saucisses, mie de pain trempée dans du lait, persil, oignon, échalotes, ail et fines herbes, hachés très menu ; sel, poivre et épices ; ajoutez à ces ingrédients la chair réservée et bien égouttée de vos aubergines, et mélangez bien le tout ensemble. Quand les aubergines sont bien remplies, saupoudrez-les de chapelure blonde et mettez-les cuire sous le four de campagne, jusqu'à ce que le gratin ait pris belle couleur. Servez, entourées de croûtons frits dans le beurre.

Aubergines en paillettes (*Entremets*). — Épluchez les aubergines, saupoudrez-les de sel fin et laissez-les en cet état pendant une heure, pour qu'elles rendent toute leur eau ; après ce temps, dressez-les, trempez-les dans une *pâte à frire* après les avoir coupées en filets sur leur longueur ; cuisez de belle couleur, dressez en forme de buisson. La pâte à frire ne doit pas être trop épaisse pour que les paillettes ne soient pas trop boursouflées. Ne point laisser attendre, on ne doit manger les aubergines en paillettes que très croquantes.

Aubergines sautées au beurre (*Entremets*). — Épluchez et coupez les aubergines en tranches un peu épaisses ; faites-leur rendre leur eau pendant vingt minutes en les assaisonnant de sel. Égouttez-les bien, farinez-les et faites-les sauter dans le

beurre. Servez-les, saupoudrées de fines herbes hachées.

Aubergines à la languedocienne (*Entremets*). — Fendez-les en deux dans le sens de leur longueur, ôtez-en les graines et incisez la chair en ayant soin de ne pas toucher à la peau ; ensuite saupoudrez-les de sel, de poivre et de muscade; mettez-les cuire à feu doux sur un gril, en les arrosant d'huile fine ; ensuite servez.

Betteraves en fricassée (*Entremets*). — Faites-les cuire à l'eau jusqu'à ce qu'elles cèdent à la pression du doigt ; coupez-les ensuite par rondelles ; mettez-les dans une casserole avec beurre manié de farine, persil, ail et ciboules hachés, sel, poivre et une cuillerée de bon vinaigre. Laissez mijoter quelques minutes et servez.

Cardons à la bourgeoise (*Entremets*). — Choisissez les côtes bien blanches des cardons, coupez-les en tronçons de 5 à 6 centimètres que vous mettez dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils s'épluchent facilement. Enlevez alors la peau qui les recouvre ; finissez de les cuire dans de l'eau salée, blanchie avec un peu de farine, pour éviter qu'ils noircissent. Quand ils céderont sous le doigt, retirez-les, égouttez-les, jetez-les dans une casserole, où vous aurez préparé un roux blanc. Laissez mijoter un quart d'heure, dressez vos cardons dans un plat et arrosez-les avec la cuisson réduite.

Cardons à la sauce blanche (*Entremets*). — Coupez, épluchez et faites cuire à l'eau bouillante vos cardons comme il est dit plus haut ; quand ils sont

cuits, égouttez-les, dressez-les sur un plat et recouvrez-les d'une *sauce blanche* ou d'une *sauce à la crème* (voir ces mots).

Cardons à la moelle (*Entremets*). — Coupez et faites blanchir à l'eau bouillante des côtes de cardons bien tendres ; épluchez-les, égouttez-les ; disposez dans le fond d'une casserole des bardes de lard, du jambon maigre coupé en dés, des carottes coupées en rondelles, des petits oignons, thym, laurier, persil, épices. Posez par-dessus cette garniture vos cardons; recouvrez-les de ronds de citron sans peau ni pépins; terminez sur des bardes de lard, salez, poivrez, mouillez avec un ou deux verres de bouillon. Laissez chauffer jusqu'à l'ébullition, puis ajoutez un morceau de beurre manié de farine et laissez terminer la cuisson. D'autre part, mettez dans une autre casserole un peu de jus de viande, ou de bon fond si vous en avez, et de la moelle de bœuf fondue au bain-marie ; placez vos cardons bien égouttés dans cette sauce ; laissez-les mijoter quelques instants et servez très chaud, sur des assiettes chaudes, car la moelle se fige très vite.

Carottes à la maître d'hôtel (*Entremets*). — Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, persil et ciboules hachés, sel et poivre. Jetez dans cette sauce des carottes cuites à part dans l'eau salée. Faites-les sauter et servez.

Carottes au blanc (*Entremets*). — Ratissez et lavez vos carottes ; faites-les blanchir à l'eau bouillante salée; coupez-les en rondelles ; mettez-les dans une casserole avec beurre, persil haché, sel et poivre ; sautez-les ; mouillez avec du lait et ter-

minez la cuisson. Au moment de servir, liez la sauce, en dehors du feu, avec des jaunes d'œufs et servez.

Carottes à la ménagère (*Entremets*). — Ratissez, lavez et coupez vos carottes en rondelles ; mettez-les à cuire dans une casserole avec moitié bouillon, moitié vin blanc, — un verre de chaque, — sel, poivre, bouquet garni, oignon piqué de girofle. Laissez mijoter à feu doux, jusqu'à parfaite cuisson ; liez la sauce avec un bon morceau de beurre frais manié de farine, et servez.

Carottes au gras (*Entremets*). — Ratissez, lavez et coupez vos carottes en rondelles ; mettez-les à cuire dans une casserole avec du bouillon, persil et ciboules hachés, sel et poivre ; ajoutez quelques tranches de lard de poitrine ; laissez mijoter à petit feu. Versez vos rondelles de carottes dans un plat; arrosez-les avec la cuisson, réduite, passée et dégraissée, s'il y a lieu.

Carottes à la bourgeoise (*Entremets*). — Ratissez vos carottes ; faites-les blanchir à l'eau bouillante ; coupez-les en rondelles ; d'autre part, mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine; faites un roux, mouillez avec du bouillon ; mettez vos carottes dans cette sauce en y ajoutant une bonne poignée de persil haché, sel, poivre et jus de citron. Laissez jeter quelques bouillons et servez.

Carottes frites (*Entremets*). — Ratissez, lavez et coupez des carottes nouvelles en rondelles ; blanchissez-les légèrement à l'eau bouillante.

Égouttez-les, jetez-les dans une friture bien chaude ; servez bien chaud.

Carottes au beurre (*Entremets*). — Coupez des carottes en long ; faites-les blanchir dans l'eau avec du sel et du beurre : quand elles seront cuites, égouttez-les et mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, du sel et du poivre ; sautez-les sur le feu, et servez sans les laisser bouillir.

Céleris frits en branches (*Entremets*). — Épluchez des pieds de céleris, ne conservez que les feuilles blanches et les cœurs ; fendez-les en deux sur la longueur ; trempez-les dans une *pâte à frire* un peu épaisse. Faites-les frire de belle couleur, dans une large friture de saindoux, et servez.

Céleri-rave à la sauce blanche (*Entremets*). — Épluchez des racines de céleri-rave, purgez-les bien de toutes les parties terreuses qu'elles renferment ; coupez-les par tranches et faites-les cuire comme il a été dit pour les *Artichauts à la sauce blanche*. Le céleri-rave se fait frire, se mange au jus, en fricassée de poulet, etc., tout comme les artichauts.

Chicorée aux croûtons (*Entremets*). — Enlevez le vert, ébarbez, retirez les côtes, lavez à grande eau, et laissez égoutter sept à huit belles chicorées ; jetez-les ensuite dans de l'eau salée en ébullition, et en quantité suffisante pour qu'elles baignent parfaitement. Laissez bouillir vingt minutes, égouttez et rafraîchissez à grande eau jusqu'à l'entier refroidissement, qui doit s'obtenir le plus vite possible ; pressez-les ensuite fortement. Tout ceci

fait, hachez les chicorées, mettez-les dans une casserole avec du beurre, sel et poivre. Remuez, incorporez un peu de farine, mouillez avec du bouillon, faites réduire et dressez sur un plat avec quelques croûtons de pain frits tout autour.

Chicorée au jus (*Entremets*). — Voir *Épinards au jus.*

Chicorée au gras (*Entremets*). — Voir *Oseille au gras.*

Choux au lard (*Entrée*). — Prenez un chou bien blanc; enlevez-en les grosses côtes et les feuilles dures; coupez-le en quatre quartiers pour visiter l'intérieur et vous assurer qu'il ne renferme ni chenilles ni vers ; lavez, faites blanchir, égouttez et ficelez les quartiers pour qu'ils ne se désagrègent pas. Ceci fait, mettez-les à cuire dans une marmite en fonte, avec des tranches de lard de poitrine, un ou deux cervelas, bouquet de persil, oignon piqué de girofle, carottes en rondelles, sel, poivre, épices, thym et laurier. Mouillez avec du bouillon. Quand la cuisson sera terminée, retirez les quartiers de choux, égouttez-les, dressez-les sur un plat, après les avoir déballés ; placez par-dessus vos tranches de lard, vos cervelas et tout autour les ronds de carottes. Enlevez le bouquet, l'oignon, le thym et le laurier; arrosez avec une partie de la cuisson et servez.

Chou en ragoût (*Entremets*). — Blanchissez longuement un chou entier bien épluché, jetez-le ensuite dans l'eau fraîche ; égouttez-le ; enlevez le trognon et les parties dures ; hachez-le grossière-

ment et mettez-le dans une casserole avec un bon morceau de beurre, quelques cuillerées de bouillon, une pincée de farine, sel, poivre et épices. Laissez mijoter à petit feu et servez.

Chou farci (*Entrée*). — Blanchissez longuement un chou entier, passez-le à l'eau fraîche comme il est dit plus haut ; égouttez-le soigneusement, conservez-le entier ; garnissez l'entre-deux des feuilles avec une farce composée de moitié chair de veau hachée, moitié chair à saucisses, bien assaisonnée et épicée. Ceci fait, ficelez votre chou avec soin, pour que la farce ne s'échappe pas ; mettez-le dans une casserole en fonte, profonde, avec les mêmes ingrédients que pour le *Chou au lard* et laissez cuire à petit feu. La cuisson terminée, passez-la, laissez-la réduire et arrosez-en votre chou déficelé et dressé entier sur plat rond creux.

Chou à la barigoule (*Entrée*). — Blanchissez votre chou en le trempant dans l'eau bouillante, puis dans l'eau fraîche ; égouttez-le ; faites un trou dans le milieu, du côté du trognon ; enlevez celui-ci en entier et le plus de côtes possible. Introduisez ensuite dans cette cavité autant de farce qu'il en pourra tenir, la farce étant préparée de la même façon que pour le *Chou farci* (voir plus haut). Placez une feuille par-dessus la farce ; ficelez le chou pour que rien ne s'échappe de l'intérieur ; placez-le dans une casserole en fonte profonde et dont le couvercle ferme bien hermétiquement ; assaisonnez de sel, poivre, bouquet garni, épices ; mouillez avec du bouillon et laissez mijoter quatre ou cinq heures sur des braises chaudes. Servez sur plat rond creux ; déballez et arrosez avec la cuisson dégraissée et passée.

Chou à la bourgeoise (*Entremets*). — Faites blanchir un chou bien pommé; purgez-le de ses parties dures, après l'avoir passé à l'eau fraîche ; égouttez-le et hachez-le grossièrement. Faites-le revenir dans la graisse; mouillez-le avec du bouillon, ajoutez sel, poivre et épices. D'autre part, faites cuire du lard de poitrine et des saucisses dans la poêle. Dressez sur un plat, les choux en dessous, la viande par-dessus; arrosez avec une partie de la cuisson dégraissée.

Choucroute garnie (*Entrée*). — Faites dessaler la choucroute dans l'eau fraîche, pendant deux heures au moins ; au bout de ce temps, égouttez-la, mettez-la dans une casserole avec des tranches minces de lard maigre, du jambon de préférence, des saucisses longues et des ronds de cervelas, le tout fumé. Mouillez avec un peu de bouillon, sans sel; ajoutez une petite quantité de graisse d'oie, si vous en avez ou, à défaut, du saindoux ordinaire, poivre, grains de genièvre, oignon piqué de girofle, thym, laurier et épices. Laissez cuire à tout petit feu, pendant plusieurs heures, le couvercle bien fermé. La cuisson terminée, enlevez la choucroute, egouttez-la sur une passoire, dressez-la sur le plat, entremêlez-la des tranches de jambon, disposez par-dessus vos saucisses et vos ronds de cervelas, et arrosez avec le jus de cuisson passé et dégraissé.

Chou rouge farci, à l'étouffée (*Entrée*). — Choisissez un chou rouge bien pommé, blanchissez-le à l'eau bouillante, passez-le à l'eau fraîche, égouttez-le, creusez l'intérieur et garnissez-le de farce comme il a été dit pour le *Chou farci*. Enfoncez de place en place, dans le reste du chou, des gros lar-

dons gras assaisonnés ; enveloppez le chou ainsi préparé dans une *toilette* de porc ; mettez-le dans une marmite en fonte, la pomme au fond ; mouillez avec du bouillon, ajoutez l'assaisonnement nécessaire, une feuille de laurier, thym et bouquet de persil. Laissez cuire à l'étouffée, sur des braises chaudes, pendant trois ou quatre heures. Servez, déballez et arrosez avec la sauce bien dégraissée et passée.

Chou rouge mariné (*Entremets*). — Coupez un chou rouge en petites lanières, avec un couperet ; blanchissez-le longuement à l'eau bouillante. Laissez-le refroidir, égouttez-le, mettez-le dans un plat creux et arrosez-le avec un verre de vinaigre de vin pas trop fort. Au bout de deux heures, retirez de la marinade vos lanières de chou, mettez-les à cuire, — après avoir bien exprimé dans un torchon tout le liquide qu'elles retenaient, — avec saindoux, sel, poivre et épices. Mouillez avec un peu de bouillon. La cuisson terminée, servez.

Choux de Bruxelles à la crème (*Entremets*). — Prenez des choux de Bruxelles bien pommés ; faites-les blanchir à l'eau bouillante ; retirez-les, remettez-les à nouveau dans une autre eau salée, poivrée, que vous laisserez bouillir une dizaine de minutes. Quand ils céderont sous le doigt, sortez-les ; passez-les à l'eau froide, égouttez-les ; faites-les revenir dans le beurre avec sel et poivre. Au moment de servir, liez avec des jaunes d'œufs et ajoutez quelques cuillerées de crème fraîche.

Choux-fleurs à la sauce blanche (*Entremets*). — Épluchez avec soin des choux-fleurs, enlevez la

peau qui entoure les côtes; lavez-les à l'eau fraîche légèrement aiguisée de vinaigre; mettez-les cuire à l'eau bouillante salée et blanchie avec une pincée de farine. La cuisson terminée, c'est-à-dire quand ils cèdent sous le doigt, retirez-les, égouttez-les, dressez-les sur un plat avec une *sauce blanche* ou une *sauce à la crème* (voir ces mots).

Choux-fleurs au beurre noir (*Entremets*). — Épluchez, faites cuire et dressez sur un plat comme il est dit plus haut ; faites roussir du beurre dans la poêle, ajoutez un filet de vinaigre et versez cette sauce sur vos choux-fleurs.

Choux-fleurs au gratin (*Entremets*). — Épluchez, faites cuire vos choux-fleurs comme il est dit plus haut. Quand ils sont cuits, dressez-les sur un plat à gratin; arrosez-les de crème fraîche, salez, poivrez, parsemez le dessus de chapelure blonde, et faites gratiner sous le four de campagne.

Choux-fleurs sautés (*Entremets*). — Épluchez, faites cuire vos choux-fleurs comme ci-dessus. Quand ils sont cuits et égouttés, faites-les sauter à la casserole avec beurre, sel, poivre et épices. Dressez sur plat rond.

Choux-fleurs frits (*Entremets*). — Épluchez, faites cuire seulement aux trois quarts vos choux-fleurs dans de l'eau bouillante salée et blanchie. Égouttez-les, faites-les mariner quelques heures dans du vinaigre coupé de moitié eau; trempez les bouquets séparément, dans de la pâte à frire; jetez-les dans la friture bouillante. Quand ils ont pris une belle couleur blonde, servez-les en dôme sur

un plat rond, entourés de persil frit, en branche.

Salade de choux-fleurs (*Entremets*). — Épluchez, faites cuire et égouttez comme il est dit plus haut. Quand vos choux-fleurs sont refroidis, vous les servez dans un saladier avec assaisonnement, huile, vinaigre, sel et poivre.

Choux-fleurs au fromage (*Entremets*). — Préparez, faites cuire vos choux-fleurs comme il est dit plus haut. Quand ils sont cuits, égouttez-les, trempez vos bouquets séparément dans une sauce chaude, épaisse, composée de beurre, bouillon, sel et poivre, gruyère et parmesan râpés. Recouvrez de la même sauce, quand vous aurez disposé tous les bouquets, côte à côte, dans un plat à gratin ; arrosez en dernier lieu avec du beurre fondu à peine chaud, saupoudrez de mie de pain rassis tamisée ; faites prendre couleur sous le four de campagne et servez.

Concombres à la crème (*Entremets*). — Enlevez toutes les graines qui garnissent le centre des concombres ; coupez-les par morceaux et jetez ceux-ci dans l'eau bouillante ; laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils cèdent sous le doigt. Quand ils sont cuits, ôtez-les de la marmite et jetez-les dans l'eau froide ; égouttez-les ensuite dans une passoire et séchez-les avec un linge. Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre ; quand il sera chaud, faites-y sauter les concombres, après avoir ajouté sel, poivre et épices. Cette opération terminée, ajoutez encore une pincée de farine, tournez, mouillez avec un verre de lait ; laissez mijoter quelques minutes et servez.

Concombres à la poulette (*Entremets*). — Épluchez, faites cuire, rafraîchissez et égouttez vos concombres comme il est dit plus haut ; faites-les sauter dans une casserole où vous aurez mis un bon morceau de beurre manié de farine, sel et poivre. Mouillez ensuite avec du bouillon, laissez mijoter quelques minutes. Liez en dehors du fourneau avec de la fécule ou des jaunes d'œufs. Versez vos concombres sur un plat; masquez-les avec la sauce qui doit être courte

Concombres farcis (*Entremets*). — Pelez soigneusement des concombres, puis retirez-en bien toutes les graines. Ceci fait, remplissez l'intérieur avec une farce composée de chair à saucisses et débris de viande de desserte, farce cuite au préalable et convenablement assaisonnée. Mettez les concombres, après avoir rebouché le trou qui vous a servi pour les vider, dans une casserole avec beurre, bouillon, bouquet garni, sel, poivre et épices. Laissez mijoter environ trois quarts d'heure. Dressez vos concombres farcis sur un plat, la sauce réduite par-dessus.

Concombres en hors-d'œuvre. — Pelez et videz de ses graines un beau concombre ; coupez-le ensuite en tranches que vous mettez à macérer dans une terrine avec sel et vinaigre blanc. Au bout d'une d'heure, retirez vos tranches de concombres de la marinade; égouttez-les, puis dressez-les en couronne dans un ravier.

Concombres en salade. — Pelez et videz vos concombres comme il a été dit plus haut ; coupez-les en tranches minces que vous salerez fortement

et que vous disposerez dans une terrine, les unes sur les autres. Laissez-les dans cet état pendant quelques heures, pour les débarrasser le plus possible de leur excédent d'eau, puis égouttez-les soigneusement. Mettez-les ensuite dans un saladier avec l'assaisonnement d'une salade ordinaire et, en plus, quelques rondelles d'oignon blanc.

Endives au jus (*Entremets*). — Lavez avec soin les endives, en ne conservant que les feuilles bien blanches. Pour le surplus de l'assaisonnement, voyez *Épinards au jus*.

Les *laitues*, *romaines*, *scaroles*, etc., se préparent de même que la chicorée, les endives, les épinards et l'oseille.

Épinards au jus (*Entremets*). — Préparez-les comme l'oseille et hachez-les de même. Mettez-les ensuite dans une casserole avec un bon morceau de beurre, sel, poivre, un bon verre de bouillon. Laissez mijoter un quart d'heure et servez soit en garniture, soit seuls et entourés dans ce cas de croûtons de pain rassis passés au beurre.

Épinards au sucre (*Entremets*). — Préparez, hachez et faites cuire comme les précédents ; mouillez avec du lait au lieu de bouillon ; mettez peu de sel et remplacez le poivre par du sucre en poudre. Servez entourés de croûtons de pain rassis passés au beurre.

Fèves de marais à la crème (*Entremets*). — Enlevez la pellicule qui recouvre les fèves, à moins qu'elles ne soient très petites, auquel cas on pourrait les faire cuire avec leur robe. Placez-les dans

une casserole d'eau que vous porterez à l'ébullition, après y avoir ajouté du sel en quantité suffisante et une branche de sarriette ; laissez bouillir jusqu'à ce que les fèves cèdent sous le doigt. Quand elles sont cuites, mettez-les dans une casserole avec beurre manié de farine, persil et sarriette hachés menu, une pincée de sucre en poudre. Laissez chauffer, seulement pour fondre le beurre, mouillez avec un peu d'eau ; liez en dehors du feu avec des jaunes d'œufs; ajoutez un peu de crème et servez.

Fèves de marais au lard (*Entremets*). — Blanchissez vos fèves, épluchées comme il est dit plus haut, à l'eau bouillante salée ; d'autre part, mettez dans une casserole un bon morceau de beurre et du petit lard coupé en dés; faites-le revenir, ajoutez une pincée de farine, faites un roux blond, mouillez avec quelques cuillerées de bouillon ; ajoutez vos fèves et finissez de les cuire à casserole couverte, sans remuer pour ne pas les écraser.

Fèves à la maître d'hôtel (*Entremets*). — Les éplucher comme il est dit plus haut et les cuire et assaisonner comme les *Haricots écossés à la maître d'hôtel* (voir ce mot).

Haricots verts à l'anglaise (*Entremets*). — Épluchez, lavez des haricots verts effilés, jetez-les dans l'eau bouillante salée et faites cuire à grande eau. Quand ils seront cuits, retirez-les et mettez-les égoutter dans une passoire. Mettez un bon morceau de beurre dans une casserole; quand il est fondu, jetez-y vos haricots ; ajoutez persil haché, sel et poivre, et faites chauffer en tournant sans cesse. Servez.

Haricots verts au beurre noir (*Entremets*). — Faites cuire vos haricots verts comme il est dit plus haut ; égouttez-les ; dressez-les sur un plat et arrosez-les avec du beurre roussi à la poêle et additionné au dernier moment d'une cuillerée à bouche de vinaigre de vin.

Haricots verts au gras (*Entremets*). — Mettez dans une casserole un morceau de bon saindoux, dans lequel vous faites revenir un oignon et une poignée de persil, hachés. Jetez dans cette sauce vos haricots, cuits et égouttés comme il est dit plus haut. Laissez-les revenir quelques instants, puis mouillez avec du bouillon ; faites encore mijoter un quart d'heure, liez la sauce, en dehors du feu, avec des jaunes d'œufs et servez.

Haricots verts à la bourgeoise. — Après avoir ôté les fils à vos haricots verts, cassez-les en deux et faites-les cuire à l'eau bouillante pas trop salée, sans les couvrir ; une fois cuits, retirez et égouttez-les ; d'autre part, mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre et une cuillerée de farine, remuez cinq minutes sur le feu, sans laisser prendre couleur, mouillez d'un verre de bouillon, faites cuire dix minutes ; liez la sauce, en dehors du feu, avec deux jaunes d'œufs délayés dans un demi-verre de lait, ajoutez-y les haricots, gros comme une noix de beurre et une pincée de persil haché, remuez les haricots sans laisser bouillir, puis versez-les dans un légumier, pour servir.

Haricots verts à la viennoise (*Entremets*). — Faites roussir dans du beurre bien frais une poignée de mie de pain ; ajoutez des haricots cuits à l'eau,

une cuillerée de jus de volaille et servez avec un citron.

Haricots verts à la lyonnaise (*Entremets*). — Prenez des haricots verts épluchés, effilés et blanchis à grande eau légèrement salée, sur un feu vif ; jetez-les dans de l'eau fraîche, puis égouttez-les à travers une passoire ; coupez de l'oignon en anneaux que vous passerez à l'huile dans une poêle à frire. Dès qu'ils commenceront à roussir, joignez-y les haricots, sautez-les avec les oignons en les saupoudrant de persil et ciboule hachés, sel et gros poivre. Quand ils seront suffisamment frits, dressez-les en rocher sur un plat, mettez un filet de vinaigre dans la poêle, laissez-le chauffer, puis versez-le sur les haricots et servez-les aussitôt.

Haricots verts en salade (*Entremets*). — Prenez des haricots verts cuits de la veille. Dressez-les dans un saladier, saupoudrez-les de fines herbes hachées menu et assaisonnez comme une salade ordinaire. Certaines personnes coupent, dans ce mets, des fines rondelles d'oignon cru.

Haricots écossés au jus (*Garniture*). — Prenez des haricots blancs nouveaux, jetez-les dans l'eau bouillante ; à moitié de la cuisson, ajoutez du sel, laissez bouillir à grand feu jusqu'à cuisson complète ; retirez-les, mettez-les à égoutter dans une passoire. D'autre part, faites un roux blond dans une casserole ; mouillez-les avec du bouillon et jetez-y vos haricots, salez et poivrez. Faites sauter pendant quelques instants et versez comme garniture autour d'un plat de rôti, du gigot par exemple ; arrosez-les alors sur le plat avec le jus de la cuisson de la viande.

Haricots écossés à la maître d'hôtel (*Entremets*). — Faites cuire vos haricots blancs, nouveaux, comme ci-dessus. Égouttez-les et mettez-les dans une casserole avec beurre frais, persil et ciboule hachés très fin ; salez, poivrez, laissez sur le feu simplement le temps nécessaire pour faire fondre le beurre et en tournant constamment. Au moment de servir, ajoutez un peu de jus de citron.

Haricots écossés à la crème (*Entremets*). — Prenez des haricots flageolets blancs ou verts, nouveaux, faites-les cuire à l'eau bouillante comme il est dit plus haut ; égouttez-les. Pour le reste de la préparation, reportez-vous à ce qui a été dit pour les *petits pois à la crème* (voir ce mot).

Haricots blancs en salade (*Entremets*). — Faites cuire des haricots écossés, *secs*, de l'année, après les avoir mis à tremper depuis la veille dans de l'eau froide. Mettez-les sur le feu, également à l'eau froide; ajoutez de l'eau chaude au fur et à mesure que les haricots se gonflent, et prolongez la cuisson jusqu'à ce qu'ils cèdent sous le doigt, facilement. Les eaux calcaires, les eaux de puits principalement, ne conviennent pas pour la cuisson des légumes secs et particulièrement des haricots ; il faut employer de l'eau de rivière ou de pluie, de préférence à toute autre. Lorsqu'ils sont cuits, faites-les égoutter et laissez-les refroidir. Servez-les dans un saladier avec fournitures hachées, et assaisonnez comme une salade.

Haricots rouges à l'étuvée (*Entremets*). — Prenez des haricots rouges, *secs*, de l'année; faites-les tremper et cuire comme il est dit ci-dessus. Quand la

cuisson sera terminée, égouttez-les, mettez-les dans une casserole, avec beurre manié de farine, oignons blancs entiers et lardons de poitrine ou jambon fumé coupé en dés. Mouillez avec du vin rouge; laissez mijoter une demi-heure et servez.

Laitues farcies (*Entremets*). — Nettoyez, épluchez et faites blanchir des laitues, égouttez-les, puis écartez-en avec soin les feuilles jusqu'au centre, que vous enlèverez et auquel vous substituerez une boule de *godiveau* ou de *farce à quenelles*; ficelez les laitues et faites-les cuire à la braise avec rouelle de veau, bardes de lard, racines, bouquet garni et consommé.

Lentilles. — Les lentilles s'accommodent exactement comme les *pois cassés* et les *haricots secs*. On doit les mettre cuire à l'eau froide, à grand feu, et remplir au fur et à mesure de la cuisson avec de l'eau chaude.

Navets au jus (*Entremets*). — Pelez des navets, coupez-les par morceaux sur la longueur, faites-les revenir à la casserole dans le beurre ; quand ils auront pris couleur, mouillez avec du bouillon, salez, poivrez, laissez cuire à petit feu. La cuisson terminée, dressez vos navets dans un plat et nappez-les de la sauce suffisamment réduite.

Autre recette. — Épluchez et tournez des navets, faites-leur jeter un bouillon dans de l'eau : égouttez-les et passez-les ensuite au beurre, ajoutez un peu de sucre en poudre ; quand les navets seront suffisamment colorés, faites un roux, mouillez avec du consommé, ajoutez sel, poivre, bouquet garni,

laissez cuire et réduire la sauce, dégraissez et servez.

Navets à la poulette (*Entremets*). — Pelez des navets de grosseur égale, tournez-les en forme de poires, blanchissez-les à l'eau bouillante. D'autre part, mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une cuillerée de farine, faites un roux blanc que vous mouillerez avec du bouillon ou de l'eau tiède. Jetez vos navets dedans et laissez-les cuire à petit feu. La cuisson terminée, dressez-les dans un plat rond et versez par-dessus la sauce réduite et liée avec des jaunes d'œufs. Vous pourrez, si vous l'aimez, ajouter un peu de sucre en poudre dans la sauce, avant de servir.

Navets au sucre (*Entremets*). — Pelez des navets nouveaux, faites-les revenir à la casserole dans du beurre frais ; dès qu'ils ont pris belle couleur, saupoudrez-les de sucre ; mouillez avec un verre ou ou deux de bouillon; couvrez la casserole, laissez finir de cuire à petit feu, et servez.

Navets glacés au jus (*Entremets*). — Pelez des navets et tournez-les en poire comme il est dit pour les *Navets à la poulette*. Faites-les blanchir à l'eau bouillante, égouttez-les. D'autre part, mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, disposez les navets les uns à côté des autres, debout; saupoudrez-les de sucre et mouillez avec du bouillon. Dès que l'ébullition est commencée, couvrez la casserole avec un rond de papier beurré; placez le four de campagne par-dessus et laissez terminer la cuisson, feu dessus et dessous, tout doucement. Dressez vos navets dans un plat creux comme une

compote de poires, et arrosez-les avec le jus de la cuisson, réduit à glace.

Oignons à l'étuvée (*Entremets*). — Faites cuire des oignons à l'eau, égouttez-les. D'autre part, mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une cuillerée de farine; faites un roux, mouillez avec un verre de vin rouge, mettez vos oignons dans cette sauce ; ajoutez un bouquet de persil, thym, laurier, épices, poivre et sel. Laissez jeter quelques bouillons. Dressez vos oignons sur des croûtons de pain rassis passés au beurre, et arrosez-les avec la cuisson très réduite.

Oignons à la toulousaine (*Entremets*). — Prenez de gros oignons doux et faites-les blanchir à l'eau bouillante. Égouttez-les et creusez-les. Remplissez le vide de farce de lard, d'ail et de persil. Beurrez un plat qui aille au feu et rangez-y vos oignons, l'ouverture en dessus ; saupoudrez de sel et de sucre. Recouvrez de bardes de lard. Ajoutez un peu de caramel pour colorer. Faites cuire doucement, dégraissez, servez.

Oignons à la poulette (*Entremets*). — Échaudez de très petits oignons blancs, faites-les cuire dans de l'eau salée et acidulée de citron. Égouttez-les une fois cuits, puis roulez-les dans du beurre fondu. D'autre part, préparez une bonne sauce poulette, ajoutez les oignons et laissez-les mijoter un peu avant de servir.

Oseille au gras (*Entremets*). — Épluchez, lavez avec beaucoup de soin votre oseille; joignez-y du cerfeuil et des feuilles de poirée blonde ; égouttez-la

et passez-la à l'eau bouillante pour la blanchir. Rafraîchissez-la ensuite à l'eau froide ; égouttez-la de nouveau, puis hachez-la au hachoir sur une planche. Mettez votre hachis dans une casserole avec un bon morceau de beurre, une cuillerée de farine, sel, poivre, du bon bouillon ou du jus de viande si vous en avez. Tournez quelques minutes et servez sur un plat, en parant avec la cuiller de bois.

Oseille en farce (*Garniture*). — Épluchez, lavez, faites blanchir votre oseille, mêlée de cerfeuil et de poirée, comme il est dit ci-dessus. Hachez-la ; égouttez-la ; mettez-la dans une casserole avec un bon morceau de beurre manié de farine, sel et poivre; mouillez avec du lait, tournez jusqu'à cuisson. Sur le coin du fourneau, en tournant toujours, mais sans laisser bouillir, incorporez deux ou trois œufs entiers. Servez comme garniture d'un morceau de veau rôti, par exemple, ou de toute autre viande, ou même la farce seule.

Oseille au jus (*Entremets*). — Hachez l'oseille bien menue, joignez-y une bonne poignée de cerfeuil, de poirée blanche, épinards ou laitue aussi hachés ; mettez le tout cuire à l'eau bouillante salée. Lorsque l'oseille sera cuite, égouttez-la ; ensuite faites-la roussir dans une casserole avec un morceau de beurre proportionné à la quantité ; saupoudrez-la de farine en ne cessant pas de remuer, et mouillez-la avec du bon bouillon. Après un quart d'heure environ d'ébullition, liez avec un ou deux jaunes d'œufs et du beurre frais ; dressez et mettez du jus ; quartiers d'œufs durs, œufs pochés ; décorez avec des escalopes de viande froide, des aiguillettes

de volaille ou des croûtons de pains frits au beurre.

Poireaux en hachis (*Entremets*). — Épluchez, lavez et coupez en deux ou trois morceaux des poireaux bien tendres, supprimez la plus grande partie du vert ; faites-les cuire à l'eau salée ; lorsqu'ils sont cuits, rafraîchissez-les ; égouttez-les et pressez-les de façon à extraire toute l'eau, puis hachez-les. Passez les poireaux dans du beurre, tournez-les pendant quelques minutes à la cuiller de bois, ajoutez une pincée de farine, sel, poivre, mouillez avec quelques cuillerées de crème fraîche et laissez mijoter dix minutes. Liez avec deux ou trois jaunes d'œufs, versez dans un plat que vous garnissez de croûtons frits et servez.

Petits pois à la bourgeoise (*Entremets*). — Prenez 2 litres de petits pois écossés, triez-les bien, sans les laver. Mettez-les dans une casserole avec beurre, bouquet de persil, quelques oignons blancs, une laitue bien pommée; ajoutez, si vous l'aimez, un petit peu de sucre en poudre et laissez cuire à petit feu les pois dans leur jus. La cuisson terminée, retirez-les du feu, enlevez les oignons et la laitue, liez avec deux jaunes d'œufs et un morceau de beurre et servez.

Petits pois au lard (*Entremets*). — Mettez des petits lardons de poitrine à revenir dans le beurre, jusqu'à ce qu'ils aient pris couleur. A ce moment, ajoutez vos pois, épluchés, comme il est dit plus haut ; ajoutez un bouquet de persil, thym, laurier, poivre, épices, très peu de sel. Laissez mijoter jusqu'à cuisson complète, ôtez le persil, le thym et le laurier et servez.

Petits pois à l'anglaise (*Entremets*). — Faites cuire légèrement dans l'eau bouillante, avec poivre et sel, des petits pois épluchés. La cuisson terminée, dressez-les sur un plat, en introduisant au milieu des pois un gros morceau de beurre bien frais.

Petits pois au naturel (*Entremets*). — Mettez dans une casserole des petits pois épluchés, avec beurre frais, bouquet de persil et quelques petits oignons blancs. Salez, poivrez, laissez cuire à feu doux et servez après avoir supprimé le bouquet.

Petits pois à la crème (*Entremets*). — Faites cuire vos petits pois, bien épluchés, dans l'eau bouillante. Égouttez-les et mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre fin, quelques cuillerées de crème fraîche, sel et poivre. Ne les laissez sur le feu que juste assez pour que le beurre soit fondu et servez.

Pois verts conservés. — Après avoir sorti les pois de la boîte, disposez-les sur une passoire et échaudez-les copieusement à l'eau bouillante Laissez-les bien égoutter et faites-les ensuite sauter à la casserole dans le beurre, avec fines herbes hachées, sel et poivre.

Pommes de terre à l'anglaise (*Entremets*). — Mettez vos pommes de terre dans de l'eau salée, retirez-les, épluchez-les, coupez-les en tranches rondes et faites-les sauter à la casserole dans du beurre bien chaud, en salant et poivrant à la dose voulue.

Pommes de terre à la parisienne (*Entremets*) —

Faites revenir un gros oignon émincé dans la casserole avec un gros morceau de beurre ; mouillez avec du bouillon, ajoutez vos pommes de terre entières, épluchées, bouquet garni, sel et poivre Laissez cuire à petit feu et servez.

Pommes de terre à la maître d'hôtel (*Entremets*). — Vos pommes de terre étant cuites à l'eau, épluchées et coupées en rondelles comme il est dit plus haut, mettez-les à sauter à la casserole dans le beurre, après avoir ajouté persil et ciboules hachés, sel et poivre. Servez avec un peu de jus de citron.

Pommes de terre à la sauce blanche (*Entremets*). — Vos pommes de terre étant cuites, épluchées et coupées en rondelles plates, dressez-les dans un plat rond et versez par-dessus une *sauce blanche* (voir ce mot) un peu épaisse.

Pommes de terre en purée (*Entremets*). — Faites cuire à l'eau des pommes de terre rouges, de préférence, épluchez-les, passez-les à la passoire moyenne. Faites fondre ensuite dans une casserole un gros morceau de beurre; quand il est fondu, ajoutez votre purée, mouillez avec un demi-litre de lait, salez, poivrez, laissez jeter un seul bouillon et servez.

Pommes de terre en matelote (*Entremets*). — Faites cuire des pommes de terre à l'eau, épluchez-les, fendez-les en deux sur la longueur ; d'autre part, faites fondre un morceau de beurre dans la casserole; quand il est fondu, ajoutez vos pommes de terre, bouquet de persil, oignons émincés, poivre et sel; mouillez avec un verre de bouillon, autant

de bon vin rouge ; laissez mijoter une demi-heure ; liez la sauce avec un peu de fécule et servez.

Pommes de terre à la provençale (*Entremets*). — Pelez des petites pommes de terre longues, crues. Mettez dans une casserole un demi-verre de bonne huile d'olive ; ajoutez poivre, sel, persil, ail, oignons, zeste de citron, le tout haché ; salez, poivrez ; laissez cuire quelques instants ; ajoutez ensuite vos pommes de terre et un morceau de beurre. Laissez cuire doucement et servez.

Pommes de terre à la duchesse (*Entremets*). — Cuisez des pommes de terre à l'eau et passez-les à la passoire, comme pour une purée. Remettez-les dans la casserole avec un morceau de beurre, quelques jaunes d'œufs, sel, poivre, muscade. Travaillez le tout. Prenez des boulettes de cette pâte, formez des galettes rondes ou carrées, que vous déposerez sur une plaque beurrée. Mettez sur chaque galette un morceau de beurre et faites cuire au four.

Pommes de terre à la hollandaise (*Entremets*). — Choisissez des pommes de terre de Hollande, plutôt petites et d'égale grosseur ; couvrez-les d'eau, salez et faites cuire à petit feu ; égouttez-les, pelez-les toutes chaudes et placez-les dans une casserole avec du beurre frais ; faites-les sauter à feu doux pendant quelques instants, saupoudrez-les de sel fin, versez-les sur un plat, masquez-les d'une *sauce hollandaise* parsemée de persil haché, et servez.

Pommes de terre aux champignons. — Peler et couper en tranches des pommes de terre cuites

dans de l'eau et du sel, les mettre dans une casserole avec des champignons et de la ciboule hachés et un bon morceau de beurre. Passer sur le feu, ajouter une bonne pincée de farine, bien tourner et mouiller avec du bouillon, assaisonner de sel et de gros poivre, faire cuire le tout. Aussitôt que la sauce sera suffisamment réduite, la lier avec des jaunes d'œufs ; au moment de servir, exprimer dedans le jus d'un citron.

Pommes de terre au lard (*Entremets*). — Mettez revenir dans la casserole, avec un bon morceau de beurre, des petits lardons de poitrine ; saupoudrez de farine, faites un roux, mouillez avec du bouillon et ajoutez des pommes de terre crues, épluchées et coupées en petits morceaux. Salez, poivrez, mettez un bouquet de persil, thym, ail, laurier, quelques petits oignons émincés. Laissez cuire et servez.

Pommes de terre frites (*Garniture*). — Pelez des pommes de terre jaunes, essuyez-les, coupez-les en filets ou en rondelles, jetez-les dans une large friture de saindoux ou d'huile, bien bouillante ; quand elles ont pris couleur, égouttez-les, dressez-les sur un plat ou autour d'un morceau de rôti, en garniture ; saupoudrez-les de sel fin.

Pommes de terre soufflées (*Garniture*). — Elles se préparent exactement de la même façon que les pommes de terre frites ordinaires, sauf qu'après les avoir sorties de la friture, égouttées et laissées refroidir, on les retrempe à nouveau dans la graisse à grand feu. Elles demandent à être servies très chaudes pour leur conserver leur aspect spécial.

Pommes de terre nouvelles sautées (*Garniture*). — Grattez des petites pommes de terre nouvelles, rondes si possible ; faites-les sauter à feu vif dans une casserole, avec un bon morceau de beurre, jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur blonde. Saupoudrez-les de sel fin en les servant.

Pommes de terre farcies (*Entremets*). — Épluchez de grosses pommes de terre, faites-les cuire à moitié dans de l'eau salée ; retirez-les. Creusez dans chacune, avec une cuiller, un trou assez grand dans lequel vous placerez une farce composée de chair à saucisses, beurre, jaunes d'œufs, mie de pain trempée dans du lait, persil haché poivre, sel et épices. Disposez vos pommes de terre côte à côte dans un plat à gratin, le côté farci en dessus; arrosez-les avec du bouillon; finissez de les cuire à four doux ou sous le four de campagne, et servez dans le plat de la cuisson.

Pommes de terre au four. — Épluchez des pommes de terre jaunes crues; mettez-les à four doux sur une feuille de papier blanc, retournez-les de temps en temps ; poussez le feu, vers la fin de la cuisson, pour les dorer. Servez-les dans une serviette, en accompagnant d'un bon morceau de beurre et de sel fin.

Boulettes de pommes de terre (*Entremets*). — Cuisez à l'eau, épluchez et passez au pilon des pommes de terre rouges, bien farineuses. Maniez la purée ainsiobte nue avec beurre, persil et fines herbes hachés, sel, poivre, épices ; ajoutez quelques jaunes d'œufs, un peu de crème. Formez avec cette pâte des boulettes de la grosseur d'une mandarine;

roulez-les dans de la farine et jetez-les avec précaution dans la friture bouillante. Tournez avec l'écumoire, laissez prendre couleur et servez bien chaud.

Salade de pommes de terre (*Entremets*). — Après avoir fait cuire les pommes de terre à l'eau ou, ce qui est mieux, au four ou sous la cendre, coupez-les en rondelles et mettez-les dans un saladier avec des oignons coupés en quatre, arrosez-les de quelques cuillerées de bon vin rouge et remuez-les jusqu'à ce que tout soit complètement absorbé. Assaisonnez alors de force sel, d'un peu de poivre, de vinaigre et d'huile en égale quantité, à moins que le vinaigre soit très fort. Ajoutez du cerfeuil haché menu et, si on les aime, des harengs fumés coupés en filets très minces ; brassez le tout à nouveau ; enlevez les morceaux d'oignons et servez. La salade de pommes de terre est meilleure froide que tiède.

Gâteau de pommes de terre. — Faites cuire à l'eau, pelez et écrasez grossièrement un demi-kilo de pommes de terre rouges, bien farineuses ; mettez cette purée dans une casserole avec un bon morceau de beurre, deux cuillerées de crème épaisse, 100 grammes de sucre en poudre, 10 grammes d'écorce de citron râpée, sel et poivre ; faites lier en tournant toujours et versez sur un plat pour laisser refroidir. D'autre part, délayez huit jaunes d'œufs avec une cuillerée à bouche de fleur d'oranger, battez les blancs en neige. Incorporez en maniant bien le tout avec votre purée froide. Pétrissez en forme de gâteau, disposez-le dans une tourtière beurrée, et faites cuire sous le four de campagne.

Pourpier frit, à la milanaise (*Entremets*). — Mettez à macérer pendant plusieurs heures des tiges entières de pourpier avec du jus de citron, du sucre pulvérisé et de la cannelle; faites une pâte à frire avec des blancs d'œufs fouettés ; trempez-y les tiges ; faites-les frire à feu modéré et servez chaud.

Riz aux tomates (*Entremets*). — Faites roussir un oignon dans la casserole avec un bon morceau de beurre, mettez-y ensuite du riz, préalablement lavé et égoutté ; laissez-le *crever* dans le bouillon, sans remuer. Quand il est à point, ajoutez dans la casserole un verre de *sauce tomates* et un bon morceau de beurre ; laissez chauffer quelques minutes, remuez et servez.

Le riz se prépare soit en potages, soit en garnitures, soit en *entremets sucrés*, voir plus loin.

Romaines. — Les romaines se préparent et s'accommodent comme les *laitues*, la *chicorée* et l'*oseille*.

Salsifis à la crème (*Entremets*). — Ratissez vos salsifis pour enlever l'écorce (blanche dans les salsifis et noire dans les scorsonères). Jetez-les au fur et à mesure dans de l'eau vinaigrée pour les empêcher de noircir. Mettez dans une casserole une quantité d'eau suffisante pour que les salsifis y baignent tout entiers; ajoutez un demi-verre de vinaigre, une poignée de sel. Quand l'eau bout, jetez-y les salsifis et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils cèdent sous le doigt. A ce moment, retirez-les, égouttez-les, coupez-les en tronçons de 5 à 6 centimètres de longueur. D'autre part, mettez dans une casserole un morceau de beurre, laissez-le seulement fondre sans roussir; ajoutez un verre de

lait, quelques cuillerées de bonne crème épaisse, tournez ; placez vos salsifis dans cette sauce ; laissez jeter un bouillon et servez.

Salsifis à la sauce blanche (*Entremets*). — Faites cuire vos salsifis à l'eau comme il est dit plus haut; remplacez la sauce à la crème par une *sauce blanche*.

Salsifis au jus (*Entremets*). — Faites cuire vos salsifis à l'eau comme ci-dessus ; mettez dans une casserole un morceau de saindoux, une pincée de farine, tournez, ajoutez sel, poivre, épices, mouillez avec du bouillon. Placez vos salsifis dans cette sauce; faites-les sauter quelques minutes et servez.

Salsifis frits (*Entremets*). — Faites cuire vos salsifis à l'eau ; égouttez-les ; laissez-les refroidir ; mettez-les dans une terrine avec vinaigre, sel et poivre ; laissez-les mariner une demi-heure. Trempez-les ensuite, un par un, dans une *pâte à frire* assez épaisse ; jetez-les ensuite dans une friture bien chaude ; quand ils ont pris une belle couleur blonde, retirez-les, égouttez-les, dressez-les très chauds en buisson, sur un plat rond; entourez de bouquets de persil frits et servez.

Salsifis sautés. — Faites cuire à l'eau bouillante, salée, des salsifis noirs. Quand ils sont cuits, retirez-les, égouttez-les, faites-les sauter quelques minutes à la poêle, dans du beurre frais. Servez sur un plat, en saupoudrant de persil haché.

Tomates frites (*Entremets*). — Prenez six belles tomates, coupez-les dans la largeur en quatre parties, enlevez les pépins, salez, poivrez; préparez

à part une *pâte à frire*, trempez les tomates dedans et faites-les frire ; servez avec des bouquets de persil frit.

Tomates farcies (*Entremets*). — Videz les tomates, sans endommager la peau, en les creusant du côté de la queue avec une cuiller à café. Pressez la pulpe ainsi obtenue, et séparez-en les pépins, au moyen d'une passoire fine ; faites réduire cette pulpe sur le feu jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse. D'autre part, mettez dans une casserole un demi-verre de bonne huile d'olive, une poignée de lard râpé, ail, persil, échalotes, hachés menu, mie de pain trempée dans du bouillon, poivre, sel, épices ; ajoutez votre purée de tomates, deux jaunes d'œufs, et faites chauffer sans bouillir, en mêlant bien tous ces ingrédients. Remplissez-en ensuite vos tomates, disposez-les, le côté ouvert en dessus, dans un plat à gratin ; arrosez-les de beurre fondu ; saupoudrez-les de chapelure blonde tamisée, et faites-les cuire feu dessus et dessous. Servez quand le gratin a pris belle couleur.

Tomates en purée (*Garniture*). — Faites cuire des tomates en une demi-heure avec poivre et sel, demi-gousse d'ail, demi-feuille de laurier, thym, persil, oignon ; passez le tout ; mettez dans la casserole un morceau de beurre manié de farine, versez doucement la purée passée des tomates, faites lier sur le feu et servez.

Topinambours. — Les topinambours s'apprêtent et s'accommodent comme les *salsifis*.

CHAPITRE XII

CHAMPIGNONS

Les champignons, quand ils sont de bonnes espèces, constituent un aliment de premier ordre, presque aussi nourrissant que la viande ; seulement, quand on ne sait pas les distinguer les uns des autres et reconnaître les bons des mauvais, on s'expose à des accidents terribles.

Aussi est-il bon d'apprendre les caractères botaniques de chaque espèce, de façon à éviter toute erreur funeste.

Il existe un livre (1) très bien fait, orné de planches en couleurs et d'un prix à la portée de toutes les bourses, qui permet d'acquérir en peu de temps les notions indispensables.

Champignons à la bordelaise (*Entremets*). — Prenez des champignons qui soient gros, épais, fermes, nouvellement cueillis ; ôtez-en la peau, lavez-les, égouttez-les, ciselez-les légèrement par-dessous, et faites-les mariner une heure et demie dans de l'huile fine, avec sel et poivre. Cela fait, mettez-les

(1) *Les champignons comestibles et vénéneux*, par A. de la Rocque (O. ✻). — M. Nodot, éditeur, 10, rue Monsieur-le-Prince, Paris (VIe). — 3 francs, franco domicile, contre timbres ou mandat.

sur le gril, et retournez-les pour les faire griller des deux côtés ; dressez-les ensuite sur un plat et saucez-les avec de l'huile, du persil et de la ciboule hachés très fin, qu'on a fait chauffer ; arrosez-les en même temps d'un filet de vinaigre.

Champignons farcis (*Entremets*). — Choisissez de beaux champignons bien développés et bien fermes ; retirez-en les queues et faites-les mariner dans de l'huile d'olive. Hachez les queues avec du persil, ajoutez de la chair à saucisses et deux jaunes d'œufs; mouillez avec du jus de viande. Garnissez les champignons de cette farce ; dressez-les sur un plat à gratin, mettez sur chacun un petit morceau de beurre, et faites cuire doucement sous le four de campagne.

Champignons aux truffes (*Entremets*). — Faites-les sauter au beurre, avec persil, poivre, sel, un soupçon d'ail et une petite pincée de piment indien. Après cuisson, retirez-les de la casserole et, dans le beurre, versez un peu de crème, deux jaunes d'œufs crus, tournez et ajoutez un abondant hachis de truffes. Vous avez tenu pendant ce temps vos champignons au chaud. Au moment de les servir, vous les arrangez en couronne sur cette sauce, qui doit avoir la consistance d'une gelée.

Croûte aux champignons (*Entremets*). — Mettez vos champignons à la casserole avec un morceau de beurre frais; saupoudrez-les de farine, mouillez d'un peu de bouillon. Quand ils sont cuits et au moment de servir, délayez un jaune d'œuf dans de la crème ou du lait ; versez cette liaison sur les champignons. Laissez quelques minutes sur le

coin du fourneau et versez sur des tartines de pain grillées.

Cèpes gratinés (*Entremets*).— Lavez les cèpes et hachez-en les queues; faites revenir ce hachis pendant quelques minutes avec un peu de beurre et réservez-le ; hachez fin un oignon, mettez-le dans la poêle avec quelques cuillerées de bonne huile et les têtes de cèpes coupées par tranches ; faites revenir à feu vif ; lorsque le tout commence à se dorer légèrement, salez, poivrez, ajoutez une pointe de muscade râpée, mouillez d'un demi-verre de vin blanc, finissez la cuisson à feu doux, retirez la casserole du feu, liez le tout avec du beurre manié, puis versez dans un plat à gratin ; recouvrez du hachis réservé, arrosez avec un peu d'huile, passez au four pendant quelques minutes et servez.

Cèpes aux fines herbes (*Entremets*). — Faites mariner préalablement vos champignons pendant quelques heures dans de l'huile d'olive avec sel et poivre. Mettez ensuite dans une casserole du beurre frais, du sel, du poivre, des fines herbes, estragon, persil, cerfeuil, hachés menu ; faites cuire quelques minutes, saupoudrez de chapelure blonde et servez.

Cèpes à la bordelaise (*Entremets*). — Prenez des cèpes très frais, enlevez-en le foin que vous jetterez, détachez les queues ; lavez-les vivement à grande eau et essuyez-les avec soin. Ensuite, hachez les queues seulement, avec du persil et de l'ail ; mettez de côté cette garniture. Faites sauter les cèpes avec de l'huile d'olive dans une sau-

teuse, sur feu vif ; ajoutez votre hachis, faites encore un tour ; salez, poivrez, ajoutez le jus d'un citron et servez chaud.

Purée de mousserons (*Entremets*). — Épluchez et lavez des mousserons ; hachez-les très menu et mettez-les avec un morceau de beurre dans une casserole ; ajoutez du jus de citron ; laissez la farce se colorer légèrement ; mouillez-la avec du jus, assaisonnez-la et laissez réduire jusqu'à ce que la purée soit de consistance ordinaire.

On peut se servir de cette purée pour garnir l'intérieur d'une volaille ou d'une épaule de mouton, auxquelles elle communique un parfum exquis.

Mousserons à la crème (*Entremets*). — Mettez vos mousserons à la casserole avec du beurre; des épices, du sel, du poivre et des fines herbes. Saupoudrez d'une pincée de farine et laissez cuire quelques instants. Ajoutez ensuite un peu de bouillon ; retirez sur le coin du fourneau et faites une liaison avec de la crème fraîche et des jaunes d'œufs.

Morilles à l'italienne (*Entremets*). — Après avoir au préalable passé vos morilles à l'eau bouillante pour les blanchir, sautez-les dans du beurre avec persil, sel, poivre, muscade ; mouillez avec un verre de vin blanc, faites cuire pendant une demi-heure à petit feu ; puis, les morilles étant suffisamment cuites, terminez avec quelques cuillerées de bouillon mêlées à un roux, le jus de la moitié d'un citron et gros comme une noix de gelée de volaille ; dressez avec une garniture de petits croûtons taillés en rond et passés au beurre ; servez.

Morilles sautées aux croûtons (*Entremets*). — Sautez des morilles avec beurre, persil, ciboules ; ajoutez une pincée de farine et mouillez avec du consommé ; quand la sauce est réduite, ôtez le bouquet, liez avec des jaunes d'œufs et de la crème ; ajoutez une pincée de sucre et servez sur une croûte ainsi préparée : prenez la croûte de dessus d'un pain mollet; beurrez-la en dedans et en dehors ; faites-la dessécher sur des cendres rouges ; placez sur le plat, la partie bombée en dessous; versez dedans le ragoût de morilles et servez.

Morilles en ragoût (*Entremets*). — Lavez vos morilles après les avoir épluchées et coupées en deux, passez-les à plusieurs eaux. Lorsqu'elles sont nettoyées, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, assaisonnement de sel et poivre, muscade, jus de citron et laissez cuire. Ajoutez ensuite deux verres d'eau, un peu de jus de viande ou de bon consommé ; laissez réduire quelque temps, liez aux jaunes d'œufs et servez.

Morilles à la crème (*Entremets*). — Passez les morilles au beurre avec du sel et des fines herbes. Quand elles ont perdu sur le feu toute leur eau, ajoutez au fur et à mesure du bouillon, quelques pincées de farine et un soupçon de sucre en poudre. Retirez sur le coin du fourneau, ajoutez de la crème fraîche et servez sur croûtons passés au beurre.

Ces quelques recettes s'appliquent aussi bien aux pézizes et aux différentes espèces d'helvelles, helvelle crépue et helvelle lacuneuse, qu'aux diverses espèces de morilles.

On fait d'excellentes omelettes aux morilles en hachant menu celles-ci et en mélangeant aux œufs.

La morille sèche retrouve tout son parfum et son arome quand on a soin de la faire tremper à l'eau tiède quelques heures avant de l'utiliser.

Truffes au naturel (*Entremets*). — Choisissez des truffes lourdes à la main, fermes, bien noires dessus et marbrées à l'intérieur; lavez-les à plusieurs eaux en les brossant fortement, afin d'en bien enlever la terre; essuyez-les, enveloppez chacune d'elles d'une barde de lard préalablement salée et poivrée, puis d'une feuille de papier blanc; recouvrez de deux ou trois feuilles de papier mouillées; faites cuire sous la cendre chaude pendant une heure au moins; déballez des papiers mouillés, essuyez-les et servez-les dans une assiette.

Cigarettes de truffes (*Garniture*). — Hachez des truffes, roulez-les pour leur donner la grosseur et la longueur d'une cigarette, enveloppez-les de chapelure, faites-les dorer d'une belle teinte. Servez sur un plat, ce qui constitue une très jolie garniture, ou introduisez dans un godiveau.

Terrine de truffes (*Entremets*). — Épluchez vos truffes, coupez-les ensuite en rondelles minces, faites-les mariner quelques heures dans de l'huile d'olive. Prenez une terrine à couvercle ou une casserole en fonte; disposez dedans vos truffes par couches superposées, en les séparant par un lit de gruyère et de parmesan râpés. Salez, poivrez, mettez à cuire dans la cendre, feu dessus, feu dessous. Servez dans la terrine même où s'est faite la cuisso

CHAPITRE XIII

ŒUFS

Les œufs de poule sont les meilleurs et aussi les plus employés ; ils constituent un aliment complet, excellent et de facile digestion, quand ils sont bien frais, c'est-à-dire récemment pondus.

On reconnaît l'œuf frais en le *mirant* à la lumière; il est alors entièrement plein. Quand il se forme un vide à l'intérieur, c'est signe que l'œuf est déjà ancien, et plus ce vide est accentué, plus l'œuf date de longtemps. Les œufs conservés ne sont pas aussi bons que les œufs frais, et beaucoup ont un goût désagréable, emprunté au milieu dans lequel on les a conservés (goût de paille, de résine, de créosote), suivant qu'ils ont été conservés dans de la paille humide ou dans de la sciure de bois résineux.

Œufs à la coque (*Hors-d'œuvre*). — Prenez des œufs, le plus frais possible, du jour si vous en avez ; mettez-les dans l'eau bouillante, avec précaution, si possible dans un *cuit-œufs* en fil de fer galvanisé, pour qu'ils ne se cassent pas les uns contre les autres Ne les laissez que deux à trois minutes au maximum; retirez la casserole du feu et laissez-les encore une minute dans leur eau. Otez-les ensuite

et servez-les sans tarder, dans une serviette pliée.

Œufs mollets à la sauce blanche (*Entrée*). — Laissez cuire vos œufs deux minutes de plus que pour les servir à la coque. Dans ce cas, le blanc sera cuit, mais le jaune restera encore fluide. Retirez-les, plongez-les dans l'eau froide, enlevez les coquilles avec précaution et servez-les entiers sur une *sauce blanche* ou une *sauce à la crème* (voir ces mots). On peut servir les œufs mollets sur une *purée d'oseille* ou d'*épinards*, sur une *sauce Robert*, une *sauce tomates*, etc.

Œufs brouillés aux pointes d'asperges (*Entremets*). — Prenez des œufs frais, cassez-les dans une casserole et mettez sur le feu en ajoutant un morceau de beurre, une cuillerée de consommé, sel et poivre. D'autre part, ayez un ragoût de pointes d'asperges, tout prêt à servir. Versez-le dans la casserole pardessus les œufs, quand ceux-ci commenceront à cuire ; brouillez le tout ensemble; quand le blanc sera pris, les œufs seront cuits ; vous pouvez les servir tels quels.

Œufs à la paysanne (*Entrée*). — Mettez dans un plat allant au feu, ou dans une poêle, un bon morceau de beurre. Quand il sera chaud, cassez-y les œufs sans crever le jaune ; salez, poivrez, couvrez de quelques cuillerées de bonne crème épaisse ; laissez cuire doucement et servez.

Œufs frits (*Entremets*). — Cassez des œufs bien frais dans une friture de saindoux bien chaude ; veillez à ce qu'ils ne s'attachent pas les uns après les autres. Retournez-les avec l'écumoire et retirez-

les dès qu'ils auront pris une belle couleur ; il ne faut pas que le jaune soit entièrement pris. Assaisonnez de poivre et de sel et servez en accompagnant de persil frit, en branches.

Œufs au miroir (*Entremets*). — Faites fondre du beurre dans un plat de porcelaine ou d'émail allant au feu ; quand il sera chaud, cassez dedans des œufs bien frais en observant soigneusement de ne pas crever les jaunes. Salez, poivrez, servez dans le plat de la cuisson. On peut faire les œufs au miroir ou œufs sur le plat dans de petits plats spéciaux pour chaque convive, plats qui contiennent chacun deux œufs.

Œufs au beurre noir (*Entremets*). — Faites fondre du beurre dans un plat, comme pour les *Œufs au miroir*, mais laissez-le roussir un peu. Quand il commencera à fumer, cassez dedans vos œufs en observant les mêmes précautions que précédemment. Assaisonnez de poivre et sel, laissez terminer la cuisson et versez par-dessus vos œufs un filet de vinaigre passé à la poêle. Décorez le plat, entre les œufs, de bouquets de persil frit.

Œufs pochés (*Entrée*). — Préparez dans une casserole de l'eau bouillante salée et fortement vinaigrée. Cassez dedans, un par un, vos œufs que vous retirerez, au fur et à mesure, dès que le blanc aura pris consistance. Servez-vous de l'écumoire pour cette opération, et jetez les œufs dans l'eau fraîche, au sortir de la casserole. Parez les bavures tout autour du blanc, égouttez-les et servez-les tout entiers, sur une purée de légumes quelconque.

Œufs au lard (*Entrée*). — Faites revenir du lard de poitrine bien entrelardé dans une casserole avec un bon morceau de beurre. Quand il est presque cuit, cassez par-dessus des œufs sans crever le jaune ; mouillez avec deux cuillerées de bouillon ; poivrez ; laissez terminer la cuisson. Quand les œufs seront pris, servez.

Œufs aux saucisses (*Entrée*). — Prenez des saucisses longues, dites chipolatas; faites-les revenir dans un plat allant au feu, jusqu'à ce qu'elles soient à peu près cuites. Rangez-les alors tout autour, et, au milieu du plat, cassez vos œufs comme des *œufs au miroir*. Laissez-les cuire dans la graisse rendue par les saucisses, et servez en accompagnant d'un peu de jus de citron.

Œufs en matelote (*Entremets*). — Faites bouillir, dans une casserole émaillée ou en porcelaine, un demi-litre de bon vin rouge dans lequel vous aurez mis un bouquet garni, un oignon piqué de girofle, deux gousses d'ail, sel et poivre. Au bout de quelques instants d'ébullition, passez le vin dans un tamis serré ; remettez-le dans la casserole pour qu'il bouille à nouveau; cassez alors à ce moment des œufs frais et pochez-les dans votre sauce au vin, comme il est dit plus haut pour les *Œufs pochés*. Retirez-les, égouttez-les à mesure, parez-les, dressez-les sur des croûtons de pain passés au beurre. Ensuite, laissez réduire un peu la sauce au vin; incorporez-y un bon morceau de beurre manié de farine ; tournez pour bien lier et versez sur les œufs et les croûtons.

Œufs sur le plat. — Voir *Œufs au miroir*.

Œufs aux fonds d'artichauts (*Entremets*). — Faites cuire des artichauts dans de l'eau salée, enlevez les feuilles, parez les fonds, faites-les revenir au beurre, cassez dessus des œufs, salez, poivrez ; puis faites cuire sous le four de campagne.

Œufs à l'aurore (*Entremets*). — Faites durcir des œufs dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient bien pris partout; rafraîchissez-les à l'eau froide, enlevez les coquilles et coupez les œufs en deux sur leur longueur. Otez les jaunes; pilez-les au mortier avec des jaunes d'œufs crus et un bon morceau de beurre; ajoutez une pincée de muscade râpée, sel, poivre, un peu de mie de pain rassis, trempée dans du lait. Mêlez bien intimement cette farce et remplissez-en vos moitiés d'œufs en débordant par-dessus, de façon à masquer complètement le blanc. Disposez, au fond d'un plat en porcelaine bien beurré, une légère couche de farine; placez par-dessus vos moitiés d'œufs, le côté rond en dessous ; faites colorer au moyen du four de campagne et servez.

Œufs à la tripe (*Entremets*). — Faites roussir dans le beurre des petits oignons coupés en dés; saupoudrez de farine, mouillez avec du bouillon. Quand l'oignon est cuit, ajoutez dans la casserole des rondelles d'œufs durs, que vous faites sauter. Au moment de servir, versez un filet de vinaigre, salez et poivrez.

Œufs à la sauce blanche (*Entremets*). — Faites durcir des œufs, coupez-les en deux ou en quatre, sur la longueur, après les avoir rafraîchis. Dressez-les dans cet état sur un plat long et versez par-

dessus une bonne *sauce blanche* épaisse ou une *sauce à la crème* (voir ces mots).

Œufs à l'allemande (*Entremets*). — Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre manié de farine; faites fondre seulement, puis mouillez avec du lait ; ajoutez sel, poivre, persil haché ; laissez jeter quelques bouillons à cette sauce, puis jetez dedans des œufs durs coupés en rondelles. Laissez-les simplement chauffer et servez.

Œufs à la royale (*Entremets*). — Délayez ensemble des jaunes d'œufs et du jus de volaille; salez, poivrez, ajoutez une pincée de muscade râpée. Mettez cet appareil dans une casserole et faites cuire à feu très doux ou de préférence au bain-marie.

Œufs à la béchamel (*Entremets*). — Faites durcir et coupez en deux des œufs, comme il est dit pour les *Œufs à la sauce blanche*. D'autre part, préparez une *sauce béchamel* (voir ce mot); ajoutez-y vos œufs, un morceau de beurre fin ; faites chauffer sans bouillir et dressez sur un plat garni de croûtons frits au beurre tout autour.

Œufs farcis (*Entrée maigre*). — Les œufs durcis, laissez-les refroidir dans l'eau, épluchez-les et coupez-en à l'une des extrémités un centimètre ; par cet orifice, sortez-en le jaune. Mettez les blancs, une fois vidés, soigneusement de côté. Avec les bouts coupés et les jaunes que vous avez sortis, deux cuillerées de *sauce béchamel* réduite et trois jaunes d'œufs crus, formez une farce. Assaisonnez-la, ajoutez-y une quantité raisonnable de champignons hachés. Mêlez bien le tout. Farcissez les

œufs vides avec cette farce, donnez-leur leur forme primitive, passez-les à l'œuf battu, puis roulez-les dans de la panure blonde. Plongez-les dans une friture de beurre ou d'huile, très chaude ; tenez-les de belle couleur, dressez-les sur une serviette et servez.

Œufs farcis aux anchois (*Entremets*). — Faites durcir des œufs, rafraîchissez-les, ôtez les jaunes et dressez les blancs dans un plat long que vous tiendrez à la porte du fourneau et au fond duquel vous aurez versé une *sauce tomates* (voir ce mot) bien épaisse. D'autre part, hachez des anchois dont vous aurez enlevé les têtes et les arêtes. Maniez ce hachis avec les jaunes d'œufs écrasés et faites-les chauffer sans excès dans une casserole avec un bon morceau de beurre frais. Avec cette farce, ainsi bien beurrée, garnissez le vide de vos moitiés d'œufs durs en bombant un peu par-dessus. Servez tout chaud.

Œufs au gratin (*Entremets*). — Hachez et mêlez bien ensemble persil, ciboule, échalote, jaunes d'œufs, anchois, beurre et mie de pain rassis tamisée. Disposez cette sorte de farce crue dans le fond d'un plat à gratin, que vous placerez sur un feu modéré. Quand le gratin commence à s'attacher, cassez par-dessus des œufs frais que vous laisserez cuire doucement, après les avoir assaisonnés de poivre et de sel. Servez dans le plat, les jaunes n'étant pas fermes.

Œufs à la vénitienne (*Entremets sucré*). — Battez en neige, avec un fouet ou simplement une fourchette, les blancs d'une douzaine d'œufs, aroma-

tisés d'eau de fleur d'oranger. Disposez les jaunes avec précaution, pour qu'ils ne se touchent pas, sur une tourtière bien beurrée ; arrosez-les de crème fraîche ; versez vos œufs en neige par-dessus ; faites cuire feu dessus et feu dessous pendant un temps suffisant, et servez très chaud.

Œufs au lait (*Entremets sucré*). — Faites bouillir 1 litre de lait dans lequel vous avez mis 250 grammes de sucre, une pincée de sel et une gousse de vanille. D'autre part, cassez une douzaine d'œufs dans un plat creux ; battez-les bien. Versez votre lait bouillant par-dessus. Finissez de cuire au bain-marie ; laissez refroidir, glacez avec une pelle rouge après avoir saupoudré la surface de sucre en poudre.

Œufs à la neige (*Entremets sucré*). — Prenez huit jaunes d'œufs ; battez les blancs en neige, saupoudrez-les de sucre vanillé, très fin. Faites bouillir 1 litre de lait, sucré et parfumé comme il est dit plus haut. Déposez, au moyen d'une cuiller à bouche ou à sauce, les blancs en neige dans votre lait, en observant de ne pas laisser chaque parcelle toucher ses voisines. Faites bouillir très légèrement le lait, tournez les blancs d'œufs en ayant soin qu'ils ne cuisent pas plus de trois minutes. Égouttez-les sur un tamis, dressez-les sur un compotier. D'autre part, délayez vos jaunes d'œufs dans le lait qui a servi à la cuisson des blancs ; faites lier sur le feu en prenant garde de laisser tourner le mélange. Versez sur les œufs à la neige. Servez froid.

Omelette au naturel (*Entremets*). — Cassez vos œufs dans un plat creux, assaisonnez-les de sel et

poivre et battez-les bien. D'autre part, mettez dans la poêle un morceau de beurre frais; quand il est suffisamment chaud, sans être roux, versez-y vos œufs battus et laissez cuire jusqu'à ce que le dessous de l'omelette ait pris une belle couleur dorée. Pliez l'omelette en deux, sur un plat, en lui donnant la forme d'un chausson aux pommes, le côté baveux en dedans. Quelques personnes ajoutent sur le milieu de l'omelette, avant de la plier, un morceau de beurre fin, pas trop gros, cependant. Servez sans attendre.

Omelette au lard (*Entremets*). — Prenez du petit lard de poitrine, coupez-le en dés et faites-le cuire à feu doux dans la poêle avec un morceau de beurre. Quand il a pris couleur, poussez le feu et versez par-dessus vos lardons, vos œufs battus, assaisonnés de poivre seulement. Versez sur plat comme il est dit plus haut.

Omelette aux fines herbes (*Entremets*). — Hachez des fines herbes : persil, civette et ciboule; battez-les avec vos œufs, assaisonnez de sel et poivre et faites cuire à la poêle comme une *omelette au naturel*. Servez de même.

Omelette au jambon (*Entremets*). — Coupez des tranches minces dans du jambon fumé cru ; faites-les revenir dans le beurre, à feu doux, pour ne pas les durcir. Opérez pour le surplus comme il est dit pour l'*Omelette au lard*.

Omelette au fromage (*Entremets*). — Battez vos œufs comme pour une *omelette au naturel*, mais ajoutez-y du fromage râpé (gruyère et parmesan) ;

salez, poivrez, faites cuire comme il est dit plus haut, et servez en chausson.

Omelette aux croûtons (*Entremets*). — Passez des croûtons de pain à la poêle dans du bon beurre, après les avoir coupés en dés. Cassez et battez vos œufs comme pour une *Omelette au naturel*; ajoutez-y vos croûtons frits, et terminez comme à l'ordinaire.

Omelette aux pommes de terre (*Entremets*). — Coupez en petits dés quelques pommes de terre que vous mettrez dans la poêle avec du beurre, un peu de sel et poivre. D'autre part, cassez, assaisonnez et battez bien vos œufs comme pour une *Omelette au naturel* ; quand les pommes de terre sont cuites, mettez et ajoutez les œufs. Terminez comme une omelette ordinaire.

Omelette aux pommes (*Entremets sucré*). — Épluchez et enlevez les pépins à deux belles pommes ; coupez-les par petites tranches ; faites-les revenir au beurre dans la poêle. Prenez six œufs ; mélangez-les avec une cuillerée de farine et 50 grammes de sucre en poudre, que vous aurez préalablement délayé avec 2 décilitres de lait ; battez le tout ensemble et versez dans la poêle, sur les pommes revenues au beurre. Faites cuire comme à l'ordinaire.

Omelette au sucre (*Entremets sucré*). — Battez des œufs avec un peu de farine, de crème et de sucre en poudre; ajoutez très peu de sel et une cuillerée d'eau de fleur d'oranger. Faites cuire comme une *omelette au naturel*, dans de très bon beurre

frais ; pliez en chausson et servez quand elle a pris belle couleur.

Omelette au rhum (*Entremets sucré*). — Cassez une demi-douzaine d'œufs, séparez les jaunes d'avec les blancs ; ajoutez aux jaunes 50 grammes de sucre en poudre, vanillé de préférence ; fouettez vos blancs et ajoutez-les ensuite aux jaunes. D'autre part, faites fondre dans la poêle un morceau de beurre frais ; quand il est à peine fondu, ajoutez les œufs, tournez, versez sur un plat d'émail ou de porcelaine à feu et faites cuire l'omelette sur des braises après l'avoir arrosée de rhum, auquel vous mettez le feu, au moment de servir seulement.

Omelette à la purée de bananes (*Entremets sucré*). — Préparez votre omelette comme il est dit plus haut pour l'*Omelette au rhum*, mais ajoutez, en la battant, une grande cuillerée à café de bon kirsch. D'autre part, préparez une purée de banane bien sucrée, puis quand l'omelette est faite, comme une omelette ordinaire, à la poêle, vous la farcissez avec votre purée de bananes étalée dessus ; vous la roulez alors sur elle-même en lui donnant une forme cylindrique et allongée ; vous la dressez sur un plat long et vous la saupoudrez de sucre finement tamisé. Glacez avec un fer rouge en formant, si vous voulez, quelques dessins d'étoiles ou losanges ; servez très chaud.

Omelette soufflée (*Entremets sucré*). — Préparez votre omelette exactement comme pour l'*Omelette au rhum* ; mettez-la cuire sur feu très doux avec le four de campagne par-dessus ; glacez-la avec du sucre en poudre aromatisé à la vanille ; quand elle

sera montée et de belle couleur, servez sans tarder dans le plat de cuisson.

Omelette aux confitures (*Entremets sucré*). — Battez vos œufs comme pour une omelette ordinaire, mais ajoutez-y du sucre en poudre au lieu de sel; cuisez-la à la poêle comme il est dit à l'*Omelette au naturel*, puis étalez sur toute la surface une marmelade de confitures à votre goût ; pliez-la ensuite en chausson, le côté fourré en dedans et servez.

Omelette aux truffes (*Entremets*). — Épluchez les truffes, coupez-les en filets ronds et minces ; faites-les revenir dans le beurre avec sel et poivre; mêlez-les à vos œufs déjà battus et assaisonnez-les; terminez comme une omelette ordinaire, roulez et servez.

On peut, au lieu de truffes, employer des champignons quelconques, principalement des *champignons de couche*, des *mousserons* ou des *moriells*.

CHAPITRE XIV

POTAGES ET SOUPES

Pot-au-feu. — Il n'est de bon pot-au-feu qu'avec de la viande de bœuf ; cependant beaucoup de personnes y emploient le mouton préalablement rôti ou grillé. Cette pratique s'applique à l'utilisation d'un gigot de desserte, par exemple.

La viande de veau, légère et peu nourrissante, ne s'emploie que pour le bouillon destiné aux malades.

Les volailles : poule, pigeons ; le gibier : perdrix, lapin de garenne, sont quelquefois aussi employés pour modifier le goût habituel du bouillon. A notre avis, seule l'addition d'une vieille poule donne une saveur plus agréable au pot-au-feu ; quelques os de viandes rôties de desserte : os de gigot, d'épaule, côtes de bœuf, etc., ne sont pas à dédaigner dans la cuisine familiale ; mais il faut mieux, si l'on traite des invités, rester dans le classique, c'est plus prudent.

Deux méthodes sont en présence pour la confection du pot-au-feu. Les uns veulent que l'on mette la viande à l'eau froide, les autres qu'on la précipite au contraire dans l'eau bouillante. Les premiers écument le pot, les seconds n'écument pas. Quel

est le meilleur parmi les deux systèmes? C'est ce que nous n'allons pas trancher, pour ne pas nous faire d'ennemis dans aucun camp, mais seulement expliquer de la façon la plus claire possible.

Si l'on veut faire un pot-au-feu de famille, dont le *bouilli* soit mangeable, c'est-à-dire ait conservé quelque sapidité propre, on donnera la préférence à la seconde méthode, celle qui consiste à mettre la viande dans la marmite au moment où l'eau entre en ébullition. La chaleur de l'eau coagule l'albumine de la chair du bœuf et retient le jus, qui sans cela se répandrait dans le bouillon. Il est évident que ce dernier est moins succulent, mais, d'autre part, la viande, plus ferme, moins filandreuse, est plus appétissante.

Si, au contraire, on veut servir un bon potage à ses invités, qu'on veuille donner un réconfortant à un malade, etc., on sacrifie la viande, et l'on opère par la cuisson à l'eau froide.

Dans ce cas, on fait chauffer lentement l'eau de la marmite, après y avoir jeté une bonne poignée de sel et placé la viande, préalablement ficelée. L'albumine, lentement dissoute, monte à la surface sous forme d'écume, d'autant plus abondante que la chaleur du feu est plus modérée.

Dans les deux méthodes, le bouillon du pot-au-feu doit toujours être passé au tamis de soie pour le débarrasser de toutes les impuretés qu'il pourrait contenir en suspension et qui seraient de nature à troubler sa limpidité.

Les légumes ne se mettent dans la marmite que lorsque l'ébullition est parfaite et la viande bien écumée. Ils se composent de carottes, navets, panais, poireaux ficelés en botte, oignon piqué de quelques clous de girofle, un bouquet de persil, une

branche de céleri, deux ou trois feuilles de laurier, quelques brindilles de thym et une gousse d'ail, si on l'aime. La coloration se donne soit avec un oignon brûlé, une carotte torréfiée ou un peu d'arome des potages, tel que l'arome Patrelle, pour ne citer que le plus connu.

Les os qu'on ajoute au pot-au-feu pour augmenter la teneur du bouillon en gélatine doivent de préférence être cassés en menus morceaux.

On compte ordinairement, pour un bon pot-au-feu, un demi-kilogramme de viande par litre d'eau froide. La durée de la cuisson, très lente, doit être au minimum de cinq à six heures. On la prolonge davantage quand on veut obtenir du consommé, mais c'est toujours au détriment de la viande, qui ne contient, pour ainsi dire, plus aucun principe nutritif.

Bouillon express. — Prenez 1 kilogramme de culotte de bœuf ; coupez-le en morceaux menus que vous mettrez dans une casserole avec carottes, oignons, lard maigre et un verre d'eau. Laissez revenir à la casserole jusqu'à évaporation complète du liquide ; mouillez ensuite avec 1 litre d'eau bouillante; salez, poivrez, laissez bouillir trois quarts d'heure ou une heure, passez au tamis de crin et servez.

Bouillon de veau. — Prenez un demi-kilogramme de veau, dans la rouelle ; mettez-le à bouillir une heure ou une heure et demie dans 1 litre d'eau, avec quelques feuilles de laitue et une poignée de cerfeuil ; salez et poivrez.

Bouillon de poulet. — Prenez un demi-kilo-

gramme de bœuf, un vieux coq ou un poulet maigre; mettez le tout à l'eau froide dans une marmite bien fermée; n'écumez pas. Quand l'ébullition sera en train, ajoutez sel, poivre en grains, oignon piqué de girofles, bouquet garni, carottes et navets. Laissez réduire d'un tiers environ à petit feu; passez et servez.

Bouillon aux herbes. — Épluchez une poignée d'oseille, autant de cerfeuil, une laitue bien pommée, quelques feuilles de poirée blonde; lavez bien à plusieurs eaux et hachez grossièrement. Mettez le tout dans 1 litre d'eau bouillante; ajoutez sel, poivre, beurre frais. Laissez réduire de moitié, passez à l'étamine et servez.

POTAGES GRAS

Potage croûte au pot. — Faites griller à feu vif des tranches de pain rassis; rangez-les au fond d'un plat, arrosez-les de bouillon et mettez le plat au feu jusqu'à ce que les croûtes commencent à s'attacher au fond. Retirez-les, dressez-les dans une soupière; versez du bouillon gras par-dessus et servez.

Potage au vermicelle. — Faites chauffer sur le feu assez de bouillon gras pour la quantité de potages que vous avez à servir. Quand il bout, jetez-y en pluie du vermicelle préalablement brisé entre les doigts. Remuez avec une cuiller, laissez cuire environ un quart d'heure et servez. 125 grammes de vermicelle suffisent ordinairement pour quatre personnes.

Potage aux pâtes d'Italie. — Le potage aux pâtes d'Italie ou d'Auvergne se fait de la même façon que le *potage au vermicelle* ; la cuisson demande seulement à être prolongée beaucoup plus longtemps. Remuez de temps à autre et servez quand les pâtes sont bien cuites et ont doublé de volume.

Potage à la semoule. — Ce potage se fait comme les précédents ; mais la semoule étant très sujette à former des grumeaux et à s'amasser en pelotes, il est absolument nécessaire de tourner sans cesse à la cuiller tant que dure l'ébullition. La quantité à employer est la même que pour les pâtes d'Italie : deux cuillerées à soupe par personne, au maximum.

Potage au tapioca. — Jetez en pluie, dans du bouillon gras bien bouillant, une cuillerée à bouche par personne de bon tapioca exotique. Tournez sans cesse avec une cuiller pour qu'il ne s'attache pas et ne se mette pas en grumeaux. Continuez l'ébullition jusqu'à ce que les grains soient devenus tout à fait transparents et servez.

Potage velouté au tapioca. — Faites cuire du tapioca à l'eau, à raison d'une cuillerée à bouche par personne. Jetez ensuite cette soupe sur quatre œufs frais que vous aurez bien battus dans le fond d'une soupière et auxquels vous aurez incorporé, au moment de servir seulement, un fort morceau de beurre.

Potage aux quenelles. — Maniez de la mie de pain rassis dans du jaune d'œuf, avec sel, poivre, muscade râpée, moelle de bœuf fondue. Travaillez

bien cette pâte ; quand elle est ferme, formez-en des petites quenelles, cuisez-les au bouillon, finissez en les jetant dans du consommé chaud. Servez.

Potage à la fécule. — Prenez une cuillerée et demie par personne de fécule de pommes de terre, que vous délayerez dans du bouillon froid en quantité suffisante pour former une sorte de pâte assez liquide. D'autre part, ayez une casserole pleine de bouillon bouillant, dans laquelle vous verserez, en dehors du feu, votre fécule délayée, en tournant avec une cuiller. Le mélange bien opéré, remettez le bouillon sur le feu; laissez faire quelques bouillons et servez.

Potage au sagou. — Ce potage se fait de la même façon que le *potage au tapioca* (voir ce mot).

Potage aux perles du Japon. — voir *Potage au tapioca.*

Potage à la farine de maïs. — Voir *Potage à la fécule*, pour la préparation. La cuisson demande seulement beaucoup plus de temps, une heure environ, pendant laquelle il faut remuer presque constamment, afin que la farine ne se mette pas en grumeaux et n'attache pas au fond de la casserole.

Potage à l'orge perlé. — L'orge perlé se fait tremper douze heures à l'eau froide. Quand il est bien gonflé, on l'égoutte et on le met cuire dans une petite quantité de bouillon jusqu'à cuisson complète, sans remuer. Une cuillerée à soupe par personne suffit. On ajoute, au moment de servir, la quantité de bouillon nécessaire pour que le potage ne soit ni trop épais ni trop clair.

Potage aux nouilles. — Prenez autant que possible des nouilles fraîches aux œufs ; jetez-les dans le bouillon bouillant et laissez-les cuire une demi-heure environ. Servez sans pain.

Potage au macaroni à la tomate. — Faites bouillir de l'eau salée et jetez-y votre macaroni ; mettez-le ensuite à égoutter dans une passoire. Placez-le dans une soupière et versez dessus un bon consommé bouillant. Servez, en accompagnant d'une assiettée de gruyère ou de parmesan râpés, ou tous les deux mélangés et additionnés d'une chiffonnade de cerfeuil.

Potage au riz. — Épluchez et lavez soigneusement du riz bien blanc et bien sec. Égouttez-le et mettez-le dans une casserole avec une quantité de bouillon juste suffisante pour qu'il baigne. Au fur et à mesure qu'il crève, ajoutez du bouillon chaud, mais sans remuer. Quand tout le riz est crevé, ajoutez encore la quantité de bouillon nécessaire pour que le potage ne soit pas trop épais, et servez. Une cuillerée à soupe de riz sec suffit par personne

Potage crème de riz. — Faites blanchir 300 grammes de riz bien sec et épluché ; cuisez-le avec du bouillon en le tenant consistant ; pilez-le ensuite, délayez-le avec un peu de bouillon ; passez-le au tamis ; allongez la purée avec 2 litres de bouillon ; passez à l'étamine ; renversez dans une casserole, faites bouillir ; retirez sur le côté du feu pendant une heure. Au dernier moment, liez, en dehors du feu, avec deux jaunes d'œufs et du beurre en quantité suffisante.

Potage aux marrons. — Mettez dans une casserole, avec de l'eau, des marrons de Lyon, dont vous aurez enlevé l'écorce. Laissez chauffer sans bouillir et enlevez alors la seconde peau. Pilez ensuite les marrons, ainsi épluchés, dans un mortier, avec une bonne tranche de mie de pain rassis, trempée dans du bouillon. Délayez la pâte ainsi obtenue avec du bouillon chaud, passez à la passoire fine comme une purée de pommes de terre; ajoutez encore un peu de bouillon, faites cuire une demi-heure environ et servez sur des croûtons de pain passés au beurre.

Potage Chantilly. — Faites cuire des lentilles à l'eau avec un peu de sel, un oignon et un bouquet de persil; égouttez et passez à la passoire fine. Mettez la purée ainsi obtenue dans une casserole ; ajoutez du bouillon pour la rendre liquide et un bon morceau de beurre. Au premier bouillon, retirez du feu et versez dans la soupière sur des croûtons de pain, frits au beurre.

Potage à la Sévigné. — Délayez six jaunes d'œufs dans un demi-litre de bouillon froid. Faites prendre au bain-marie, laissez refroidir et coupez par tranches la crème ainsi obtenue. Mettez ces tranches dans la soupière, versez du consommé chaud par-dessus et servez.

Potage Lavoisier. — Ayez un bon consommé, faites-le chauffer ; quelques minutes avant qu'il entre en ébullition, jetez-y quelques cuillerées de tapioca. D'autre part : sur un bon morceau de culotte de bœuf, grattez quelques coquilles de viande, comme vous feriez des coquilles de beurre ;

dressez-les sur une assiette en verre pour chaque convive. En versant le potage, servez en même temps ces coquilles.

Potage basque. — Dans un litre de bon bouillon, ou mieux encore de consommé, faites cuire 100 grammes de vermicelle. Ajoutez deux cuillerées de purée de tomates fraîches ou de conserve, suivant la saison, et un peu de fromage de gruyère et de parmesan râpés, mais au moment de servir seulement.

Potage aux pointes d'asperges. — Cassez la partie tendre de petites asperges vertes, comme il est dit pour l'*Omelette aux pointes d'asperges* (voir ce mot). Blanchissez les morceaux à l'eau bouillante, finissez de les cuire dans du bouillon gras ou maigre et servez sur des croûtons de pain passés au beurre.

Potage à la Condé. — Faites cuire des haricots rouges à l'eau ; passez-les au tamis après les avoir égouttés et écrasés au mortier. Ajoutez le bouillon nécessaire, gras ou maigre, et servez sur des croûtons de pain passés au beurre.

Potage à la Crécy. — Faites cuire à l'eau des carottes bien rouges, dites carottes de Crécy, un ou deux navets, un poireau et un oignon ; égouttez-les, écrasez-les et passez-les à la passoire fine. Ajoutez du bouillon gras ou maigre, en quantité suffisante. Laissez chauffer seulement et versez sur des croûtons de pain passés au beurre.

Potage aux œufs pochés. — Faites pocher des œufs dans du bouillon, comme il est dit pour les

Œufs pochés (voir ce mot). Disposez-les, après les avoir parés, dans le fond d'une soupière et versez le bouillon chaud par-dessus. On sert les œufs pochés à raison d'un par convive.

Potage à la Colbert. — Prenez des légumes verts de saison, tels que carottes, navets, asperges, haricots, choux-fleurs, etc.; faites-les cuire dans l'eau salée, à part, après les avoir coupés en menus morceaux et tournés. Quand ils seront cuits, mettez-les dans du bouillon gras ou maigre, et servez un peu de chaque dans les assiettes où vous aurez au préable disposé un œuf poché par convive.

Potage aux chicorées. — Faites blanchir longuement à l'eau salée les cœurs de quelques chicorées ; retirez et mettez-les dessécher au beurre sur feu doux ; mouillez de quantité suffisante de bon bouillon ou de consommé; ajoutez de la crème et des jaunes d'œufs au moment de servir, mais sans laisser bouillir.

Potage à la reine. — Prenez de la chair de volaille rôtie de desserte, de préférence du poulet très tendre. Enlevez-en la peau, les os et les tendons, et pilez-la dans un mortier en incorporant à la masse quelques amandes épluchées et de la mie de pain trempée dans le bouillon. Humectez la purée ainsi obtenue avec du bouillon de poulet en quantité suffisante pour qu'elle passe à travers une passoire fine. Réchauffez au bain-marie, ajoutez du bouillon de poulet, ce qu'il en faudra pour la quantité de potages à servir, et versez dans la soupière sur des croûtons de pain passés au beurre.

Potage à la tortue. — Prenez un bon morceau de maigre dans une tête de veau ; faites-le cuire à moitié dans de l'eau salée, puis coupez-le en petits dés que vous ferez revenir dans le beurre, en y ajoutant du jambon également coupé en dés, des champignons, des petits oignons, persil, thym, laurier, girofle, épices, sel et poivre. Quand le tout a pris couleur, retirez la viande de la casserole; faites un roux, mouillez avec de l'eau et remettez votre viande en y ajoutant encore des petites boulettes de viande, des quenelles de volaille, un peu de citron et du poivre de Cayenne. Laissez bouillir deux heures, passez le potage à l'étamine, servez-le en le garnissant avec les morceaux de tête de veau et de jambon, les boulettes, les quenelles et les champignons seulement. Ce potage se sert très épais.

Potage bisque d'écrevisses. — Prenez, pour six personnes, trente à quarante écrevisses ; faites-les cuire au court-bouillon comme il a été dit pour les *Écrevisses à la bordelaise*. Quand elles seront cuites, épluchez-les, retirez la chair des queues et des pattes, que vous conservez à part; pilez tout le reste, chair, œufs, coquilles et débris dans un mortier de marbre, en ajoutant 125 grammes de beurre jusqu'à ce que vous ayez obtenu une pâte très fine. Mettez cette pâte dans une casserole avec un peu d'eau du court-bouillon, faites bouillir et passez au tamis de soie. Ajoutez alors la quantité de bouillon gras ou de bouillon de poisson nécessaire pour que le potage ne soit pas trop épais ; laissez jeter deux ou trois bouillons ; versez sur des petits croûtons de pain coupés en dés et passés au beurre et les chairs des queues et des pattes réservées précédemment.

Potage aux poireaux. — Émincez des poireaux en petits filets ; faites-les revenir dans le beurre, de belle couleur. Quand ils sont à point, versez dessus du bouillon gras, laissez bouillir une vingtaine de minutes et servez dans la soupière sur des tranches de pain préparées à l'avance.

Potage aux cèpes. — Ayez du consommé ou seulement du bon bouillon de bœuf. Faites-le bouillir, et, quelques instants avant de servir, jetez-y en pluie quelques cuillerées de poudre de cèpes conservés par dessiccation. Laissez quelques minutes sur le coin du fourneau et versez bouillant sur des croûtons passés au beurre.

POTAGES MAIGRES

Potage julienne. — Coupez en filets, avec un couteau approprié, des carottes, navets et pommes de terre préalablement épluchés ; ajoutez des poireaux émincés ; mettez cuire à l'eau froide salée ; terminez avec un bon morceau de beurre frais et servez avec ou sans pain, selon que vos légumes seront en plus ou moins grande quantité. La julienne peut se servir également en purée ; dans ce cas, on la passe dans une passoire à grands trous, et on la sert avec des croûtons de pain passés au beurre.

Potage printanier. — Coupez en filets, comme pour la julienne, des carottes, navets, pommes de terre et poireaux nouveaux ; ajoutez de la laitue, de l'oseille, des petits pois, des haricots verts et écossés, des pointes d'asperges, tout ce que vous aurez de légumes de printemps. Mettez le tout

dans une casserole avec un bon morceau de beurre, sel et poivre ; couvrez, laissez suer quelques minutes, ajoutez la quantité d'eau nécessaire ensuite, et terminez la cuisson. Versez alors dans la soupière sur des croûtons de pain passés au beurre.

Potage à l'oseille. — Épluchez, lavez et hachez grossièrement une bonne poignée d'oseille, que vous mettrez sur le feu dans une casserole avec un fort morceau de beurre et une pincée de sel et poivre. Remuez constamment et mouillez avec un peu d'eau pour ne pas laisser rissoler l'oseille. Quand elle est cuite, ajoutez la quantité d'eau nécessaire; laissez jeter quelques bouillons; tirez la casserole hors du feu ; ajoutez une liaison de jaunes d'œufs délayés à part dans l'eau tiède. Versez sur des tranches de pain coupées à l'avance dans la soupière. Laissez tremper quelques minutes et servez.

Potage au cresson. — Épluchez deux bottes de cresson, hachez-en finement les feuilles en y mélangeant un peu d'oseille et de cerfeuil. Jetez en pluie dans un bouillon de pommes de terre un peu épais et passé au tamis; liez au beurre frais sans faire bouillir. Servez sur des croûtons de pain, frits au beurre.

Potage au cerfeuil. — Garnissez le fond d'une soupière de tranches de pain bien minces, étendez dessus une épaisse couche de cerfeuil finement haché et ajoutez sel, poivre, six grandes cuillerées de crème fraîche, chauffée à part ; versez de l'eau bouillante sur le tout. Le même potage peut se faire au gras.

Potage crème d'Argenteuil. — Cuisez quelques grosses pommes de terre rouges dans de l'eau bouillante salée, ajoutez des tiges d'asperges blanchies de même, écrasez le tout, passez au tamis fin ; liez aux jaunes d'œufs ; ajoutez quelques cuillerées de crème fraîche, du beurre au moment de servir et des pointes d'asperges comme garniture.

Potage aux choux et au lait. — Mettez cuire ensemble à l'eau froide, dans une marmite, un chou grossièrement coupé, des navets, poireaux, carottes, pommes de terre, coupés en menus morceaux. Salez, poivrez, ajoutez du lait, quelques cuillerées de crème douce, un morceau de beurre frais ; laissez encore jeter un bouillon et servez sans pain.

Potage aux petits oignons. — Épluchez des petits oignons de la grosseur des oignons à matelote ; faites-les revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur. Mouillez avec du bouillon de légumes quelconque ou simplement avec de l'eau ; salez, poivrez ; laissez jeter quelques bouillons ; versez dans la soupière sur des petits croûtons passés au beurre.

Potage aux choux-fleurs. — Prenez de l'eau ayant servi à faire cuire des choux-fleurs et laissez-en dedans quelques petits bouquets. Ajoutez-y une pincée de persil haché, un bon morceau de beurre frais, sel, poivre ; laissez cuire quelques instants et versez dans la soupière sur des tranches de pain coupées à l'avance.

Potage aux petits pois. — Jetez des petits pois dans l'eau bouillante, salée. Quand ils sont cuits

ajoutez un morceau de beurre bien frais, quelques cuillerées de crème douce, du sucre si vous l'aimez. Versez dans la soupière sur des croûtes de pain rassis, coupées en lames très fines. Laissez la soupière couverte pendant quelques minutes et servez ensuite.

Potage au riz et aux oignons. — Coupez en tranches menues de gros oignons jaunes ; faites-les revenir à la casserole dans le beurre sur feu vif, jusqu'à ce qu'ils aient pris belle couleur ; saupoudrez de farine, tournez jusqu'à coloration, mouillez avec de l'eau bouillante ; passez les oignons. Ajoutez du riz dans le bouillon ainsi obtenu; laissez-le cuire et servez, sans pain naturellement.

Potage aux carottes nouvelles. — Prenez des carottes nouvelles, grattez-les, tournez-les en forme d'olives ; blanchissez-les à l'eau bouillante. Égouttez-les et finissez de les cuire dans un bouillon de légumes quelconque ou simplement dans de l'eau. Salez, poivrez, ajoutez un morceau de beurre frais ; versez dans la soupière sur des tranches de pain coupées très minces.

Potage à l'oseille et à la purée de pommes de terre. — Faites cuire dans le beurre une bonne poignée d'oseille, comme il a été dit plus haut pour le *Potage à l'oseille* (voir ce mot). Ajoutez ensuite de l'eau bouillante en quantité suffisante, quelques bonnes pommes de terre rouges, bien farineuses, coupées en quartiers. Salez, poivrez, laissez cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient presque en purée. Servez avec ou sans pain, à votre goût.

Potage à la purée de navets et de pommes de terre. — Faites revenir dans le beurre et y prendre couleur quelques oignons, que vous retirerez ensuite; mouillez avec de l'eau; ajoutez des pommes de terre et des navets coupés en tranches. Faites cuire et passez à la passoire à grands trous. Laissez encore jeter un bouillon, et versez dans la soupière sur des croûtons de pain passés au beurre.

Potage à la purée de pois cassés. — Faites cuire dans l'eau salée des pois cassés trempés depuis la veille à l'eau tiède ; ajoutez oignons et carottes. La cuisson terminée, écrasez vos légumes, passez-les à la passoire fine. Prenez du bouillon de cuisson tamisé à l'étamine, ajoutez-y votre purée, un morceau de bon beurre, sel et poivre en quantité suffisante ; laissez bouillir quelques instants, versez dans la soupière sur des croûtons passés au beurre.

Potage à la purée de lentilles. — Se fait exactement comme le précédent.

Potage à la purée de haricots secs. — Même préparation que pour le *Potage à la purée de pois cassés* (voir ce mot).

Potage à la purée de châtaignes. — On vend dans le commerce de la farine de châtaignes toute préparée. Procurez-vous-en ; mettez une cuillerée à soupe de farine par personne, délayez-la à l'eau froide, versez-la ensuite dans l'eau bouillante en tournant toujours. Laissez cuire quelques minutes, et ajoutez, au moment de servir, un bon morceau de beurre, du sel, du poivre et quelques cuillerées de crème. Ne laissez plus bouillir et servez tel quel, sans pain.

Potage Parmentier. — Faites cuire dans de l'eau salée de grosses pommes de terre rouges, bien farineuses; passez-les au tamis, mouillez avec de l'eau de la cuisson ; salez, poivrez, mettez du beurre en quantité suffisante et, au moment de servir, une poignée de persil finement haché.

Potage à la provençale. — Placez dans le fond d'une soupière des tranches de pain très minces; saupoudrez-les de poivre moulu, arrosez-les d'huile d'olive. D'autre part, faites cuire dans de l'eau bouillante salée quelques gousses d'ail, une branche de thym et autant de sarriette ; passez et versez ce bouillon sur vos tranches de pain. Couvrez la soupière pendant quelques instants et servez.

Potage aux poireaux, en maigre. — Procédez comme il a été dit précédemment pour le *potage aux poireaux au gras* : coupez vos poireaux en petits filets, faites-les revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils aient pris couleur. Mouillez alors avec la quantité d'eau nécessaire; ajoutez, au moment de servir, un morceau de bon beurre frais et quelques cuillerées de crème ; tournez sans laisser bouillir et versez sur des croûtons de pain passés au beurre.

Potage aux grenouilles. — Dépouillez et mettez dégorger à l'eau fraîche des cuisses de grenouilles ; mettez-les ensuite à cuire dans une marmite d'eau bouillante salée ; ajoutez carottes, navets, poireaux, une branche de céleri, sel et poivre; colorez au caramel et laissez bouillir doucement pendant plusieurs heures. Quelques instants avant de servir,

ajoutez encore un bon morceau de beurre; laissez faire quelques bouillons et versez dans la soupière sur des tranches de pain coupées à l'avance.

Potage au macaroni et au fromage. — Prenez une marmite de terre, beurrez-en bien le fond, disposez par couches successives du macaroni cuit à l'eau et du fromage râpé, moitié gruyère et moitié parmesan ; sur la dernière couche, qui doit être du macaroni, placez quelques morceaux de beurre frais; mouillez avec du bouillon de légumes chaud, passé et tamisé ; laissez mitonner sur le feu jusqu'à ce que le bouillon soit suffisamment réduit et le macaroni un peu gratiné au fond. Remettez alors du bouillon maigre, très chaud ou à défaut de l'eau bouillante, dans laquelle vous aurez ajouté un roux aux oignons, sans farine. Le potage doit être un peu épais et en tout cas servi très chaud.

Potage au pain (*Panade*). — Prenez des croûtes de pain dur, cassez-les en menus morceaux, mettez-les dans une casserole avec de l'eau, du sel et du poivre ; laissez mitonner à feu doux sans remuer, jusqu'à ce que le pain soit bien fondu. Tirez alors la casserole sur le bord du fourneau, ajoutez un bon morceau de beurre frais, une liaison de jaunes d'œufs, un peu de crème ou de lait, mélangez bien le tout et servez.

POTAGES AU LAIT

Potage au lait. — Mettez un peu d'eau au fond de la casserole où vous ferez bouillir votre lait, dans le but qu'il ne s'attache pas au fond. Quand

il a bouilli, ajoutez un peu de sel et du sucre en poudre, si vous l'aimez; versez bouillant dans la soupière sur des tranches de pain tendre coupées menu à l'avance, et servez. Si vous employez du pain dur, faites-le griller à l'avance, car le pain rassis ne se *trempe* pas dans le lait.

Tapioca au lait; vermicelle au lait, etc. — Tous les potages aux pâtes que nous avons énumérés dans les potages gras se font de la même façon au lait, sauf qu'on remplace le bouillon gras par du lait, qu'on sucre au lieu de saler, si l'on préfère, et qu'on ajoute, en servant, une liaison de jaunes d'œufs.

Potage au riz et au lait. — Même façon de procéder que pour le potage au riz au gras ; remplacer le bouillon par du lait, le sel par du sucre et ajouter une liaison de jaunes d'œufs au moment de servir.

Potage à la monaco. — Faites une liaison de jaunes d'œufs dans du lait bouillant et versez dans la soupière sur des croûtons de pain taillés en losanges et grillés sur feu doux, après avoir été saupoudrés de sucre. Salez légèrement et servez.

Potage au potiron. — Après avoir ôté la peau et les pépins d'un quartier de potiron ou de citrouille, coupez-le en petits dés que vous mettrez sur le feu dans une casserole d'eau salée. La cuisson terminée et le potiron bien réduit en purée, ajoutez un bon morceau de beurre et une pincée de sel ; laissez bouillir encore quelques instants. D'autre part, faites bouillir du lait en quantité suffisante; salez-le ou sucrez-le si vous le préférez ; mêlez-le à la

purée de potiron, remuez et mélangez bien le tout ensemble, et versez dans une soupière sur des tranches de pain frais coupées très minces.

Potage à l'oignon et au lait. — Se prépare de la même façon que la *Soupe à l'oignon et au fromage* (voir ce mot); on remplace seulement l'eau par du lait et quelques cuillerées de crème fraîche.

Soupe au lait liée. — Coupez de minces tranches de pain, rangez-les sur le gril et faites prendre couleur à feu doux. Faites bouillir 1 litre et demi de lait, salez-le en y ajoutant une pincée de sucre ; retirez sur le côté du feu et mêlez-lui une liaison d'une dizaine de jaunes d'œufs, délayés avec un peu d'eau froide. Cuisez en tournant cette liaison, sans toutefois la faire bouillir ; mettez le pain dans la soupière et versez dessus.

SOUPES

Soupe aux choux. — Prenez un morceau de lard ou de petit salé ; blanchissez-le à l'eau bouillante s'il y a lieu pour enlever l'excès de sel ; mettez-le dans une marmite à l'eau froide. Laissez bouillir ; au bout d'une heure d'ébullition, ajoutez un chou entier, des carottes, navets, poireaux émincés, une branche de céleri, une feuille de laurier ; prolongez la cuisson pendant trois heures encore et servez sur des tranches de pain, les légumes dans la soupe, la viande à part.

Soupe aux poireaux et aux pommes de terre. — Émincez des poireaux, épluchez des pommes de

terre, coupez-les par quartiers, mettez le tout à l'eau froide dans une marmite. Laissez cuire une heure et demie environ, jusqu'à ce que vos pommes de terre soient presque en purée. Ajoutez un bon morceau de beurre, sel et poivre, laissez encore faire quelques bouillons, et versez dans la soupière sur des tranches de pain coupées à l'avance.

Soupe à l'oignon et au fromage. — Coupez des oignons épluchés, en tranches minces, que vous mettrez revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'elles aient pris belle couleur. Ajoutez une cuillerée de farine, tournez sans laisser trop roussir. Mouillez avec de l'eau en quantité suffisante ; salez, poivrez. Passez votre bouillon pour enlever les oignons, ajoutez des tranches de pain, laissez mitonner et servez en accompagnant de fromage de gruyère râpé sur une assiette. Vous pouvez aussi disposer le pain coupé en tranches minces dans la soupière et l'entremêler de fromage râpé, parmesan et gruyère par parties égales. Laissez alors *tremper* quelques instants dans la soupière avant de servir.

Soupe lorraine. — Faites roussir, à sec et sans beurre, de la farine dans une poêle: délayez-la toute chaude dans du lait. Ajoutez sucre et cannelle en poudre. Faites cuire ce mélange en tournant toujours. Au moment de servir. liez-le avec des jaunes d'œufs et jetez sur croûtons frits ou tranches de pain grillées, au choix.

Soupe à la viennoise. — Blanchissez la veille 500 grammes d'orge, égouttez; d'autre part, faites bouillir 3 litres de consommé. Ajoutez l'orge et continuez l'ébullition ; liez à la farine, laissez

cuire trois heures à feu doux; ajoutez alors une chiffonnade de cerfeuil, écumez, versez dans la soupière, et ajoutez 100 grammes de beurre frais. Servez.

Bouillabaisse. — Prenez de préférence du poisson de la Méditerranée, et mettez-en du plus grand nombre d'espèces possible : merlan, sole, rouget, dorade, congre, etc., et dans la proportion d'un demi-kilogramme par personne. Coupez-les par morceaux après les avoir nettoyés, vidés et essuyés. Faites ouvrir sur le feu deux douzaines de moules, sortez-les de leurs coquilles. Mettez le tout dans une casserole avec de l'huile d'olive, en quantité suffisante pour couvrir le poisson ; ajoutez un morceau de zeste d'orange, un oignon coupé en quartiers, ail, bouquet garni, sel et poivre, deux verres de vin blanc. Poussez à feu vif pendant trois quarts d'heure. Au bout de ce temps, versez votre bouillabaisse sur des croûtons de pain passés au beurre et servez très chaud.

CHAPITRE XV

SAUCES. — LIAISONS ET COULIS

La sauce, dit un proverbe connu, fait passer le poisson, tant il est vrai qu'en matière culinaire les sauces jouent et avec raison un rôle primordial. Tel mets qui, sans accompagnement, serait fade et insipide, telle viande grossière et peu recherchée qu'on ne se risquerait pas à utiliser, tels restes de desserte qui seraient perdus passent, c'est le cas de dire, avec la plus grande facilité et paraissent même avoir acquis des qualités inattendues, grâce à une sauce bien faite et bien appropriée.

Aussi le nombre des sauces est-il incalculable, et notre livre entier suffirait à peine pour les décrire toutes. Comme il faut savoir se borner et que nous voulons nous garder de toute exagération, nous ne donnerons que les principales et les plus faciles à faire. Nous procéderons du reste du simple au composé, en commençant par les sauces familiales pour terminer par les sauces plus riches, qu'on ne sert que dans les grandes occasions.

Roux brun. — Le roux brun est la base de beaucoup de sauces, de potages et de relevés ; comme il revient souvent dans nos recettes, il importe

de préciser une bonne fois les conditions dans lesquelles un bon roux brun doit se faire.

Dans le fond d'une casserole ordinaire ou mieux d'une sauteuse, — à l'exclusion des casseroles en porcelaine ou émaillées, toutes les autres peuvent être utilisées, — on place une certaine quantité de beurre, en menus morceaux. On le fait fondre à feu vif, et, quand il bout bien, on y ajoute de la farine en quantité proportionnée à l'épaisseur que doit avoir le roux. Ceci fait, et toujours à feu très vif, on tourne à la cuiller de bois jusqu'à ce que la préparation ait atteint une coloration brune, ni trop claire ni trop foncée. Une certaine habileté est nécessaire pour ne pas laisser la farine s'attacher au fond ni brûler en quelque endroit, mais c'est un tour de main qui s'acquiert très vite. Ajoutons qu'un roux brûlé est amer et désagréable et qu'il vaut mieux le jeter que de tenter d'en faire usage. car se serait s'exposer à gâter un mets tout entier. Quand le roux brun a atteint son point précis de coloration, on mouille avec quelques cuillerées de bouillon ou d'eau, suivant que le réclame le plat qui doit en être accompagné. On peut parfaitement colorer avec un peu de caramel un roux qui ne serait pas arrivé à la teinte voulue, après mouillement.

Roux au lard. — Les mets où entre du lard sont très nombreux, aussi est-il fréquent d'avoir à faire un roux avec le jus de cuisson qu'ont rendu les lardons en revenant dans le beurre. Pour ce faire, il est nécessaire de sortir les lardons de la casserole, quand ils sont bien rissolés et de belle couleur. On ajoute seulement ensuite la farine, et l'on procède alors, pour le surplus, comme il a été dit plus haut à propos du *Roux brun.*

Roux blond. — Le roux blond se fait de la même façon que le roux brun, à cela près qu'on l'arrête, par l'adjonction du mouillement, quand il a pris une couleur café au lait.

Roux à la provençale. — Le roux à la provençale se fait avec de l'huile d'olive ou de noix, au lieu de beurre; pour le surplus, on opère de même que pour les précédents.

Roux blanc. — Le roux blanc se fait en maniant préalablement le beurre et la farine nécessaire, de façon à en opérer intimement le mélange avant de les mettre dans la casserole. On fait simplement ensuite fondre le beurre manié sur feu doux, et l'on mouille avant que la sauce ait pris la moindre couleur. Le qualificatif de *roux* donné à cette sorte de mélange est, bien qu'impropre, tellement usité qu'on est forcé de l'adopter quand même.

Sauce hollandaise. — Faites fondre du beurre au bain-marie, laissez-le bien se clarifier. Ajoutez du jus de citron, un peu de sel fin, fouettez bien, passez à travers un tamis fin et servez dans une saucière.

Sauce blanche. — Mettez ensemble dans une casserole un bon morceau de beurre fin, une cuillerée de farine, un verre d'eau ; tournez sur feu doux jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Au premier bouillon, retirez la sauce du feu, ajoutez une liaison de jaunes d'œufs, un filet de vinaigre ou du jus de citron, et servez.

Sauce aux câpres. — La sauce aux câpres est une *sauce blanche* dans laquelle on supprime le vinaigre

et le citron, qu'on remplace par des câpres confites.

Sauce blonde. — Faites un *roux blond* (voir ce mot) ; mouillez-le de bouillon bien chaud ; laissez cuire une demi-heure et réduire de façon suffisante. Servez dans une saucière.

Sauce veloutée. — Mettez dans une casserole, gros comme un œuf de beurre frais, et, dès qu'il est fondu, mélangez-y deux cuillerées à bouche, bien remplies, de farine. Remuez avec la cuiller de bois et mettez sur le côté du feu, pour que cela cuise tout doucement pendant une demi-heure, mais sans prendre couleur. Versez-y alors un demi-litre de bouillon que vous aurez dégraissé et fait chauffer, et remuez bien pour éviter la formation de grumeaux. Mettez la casserole sur le feu plus vif et, quand la sauce bout, retirez-la et laissez mijoter de nouveau un quart d'heure. Votre sauce, pour être réussie, doit être épaisse comme une grosse crème.

Sauce à la crème. — Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre manié de farine, une pincée de persil et de ciboule hachés ; salez, poivrez. Dès que le beurre sera fondu, ajoutez quelques cuillerées de crème fraîche, ou, à défaut, un verre de lait. Laissez jeter quelques bouillons en ne cessant pas de tourner à la cuiller.

Sauce aux cornichons. — Faites fondre un morceau de beurre dans une casserole ; ajoutez une pincée de fécule ; liez sur le feu ; salez, poivrez, mouillez avec du bouillon et un peu de jus de

viande. Au moment de servir, ajoutez des cornichons coupés en rondelles fines.

Sauce piquante. — Mettez dans une casserole un verre de bon vinaigre blanc, un peu de piment rouge, thym, laurier, sel, poivre, échalote. Faites bouillir jusqu'à réduction de moitié ; passez à l'étamine; ajoutez un peu de jus de viande, si vous en avez; mêlez et servez.

Sauce à la minute. — Cette sauce se fait sur la table même et sert à accompagner les volailles rôties, de préférence l'oie et le canard. Quand la bête est découpée, prenez-en le foie, écrasez-le avec une fourchette dans le jus de la cuisson sorti de la lèchefrite; ajoutez deux ou trois cuillerées d'herbes fines, sel, poivre et jus de citron. Mêlez bien.

Sauce à la béchamel, grasse. — Faites revenir dans le beurre des petits lardons et de la graisse de veau coupés en dés, une carotte, un navet, deux ou trois oignons émincés ; quand le tout a pris couleur, mouillez avec du bouillon ou mieux du consommé; ajoutez deux cuillerées de farine, thym, laurier, persil, sel, poivre et épices. Laissez mijoter à petit feu pendant une bonne heure; passez au tamis et dégraissez.

Sauce à la béchamel, maigre. — Mettez dans une casserole, avec très peu d'eau, une carotte et des échalotes émincées, quelques champignons hachés, sel, poivre, épices, bouquet garni. Laissez bouillir et réduire. D'autre part, délayez sur feu vif dans 1 litre de crème fraiche deux cuillerées de farine, en tournant sans cesse. Quand cette prépa-

ration est devenue de consistance un peu épaisse, vous l'incorporez tout doucement à la première, en remuant toujours, pour éviter de faire tourner la crème. Vous passez ensuite le tout à l'étamine, et vous tenez la sauce bien chaude au bain-marie, en attendant le moment de la servir.

Sauce bordelaise. — Prenez une bonne poignée d'échalotes; hachez-les finement et mettez-les à cuire dans du vinaigre blanc avec sel et poivre ; laissez réduire jusqu'à la moitié du volume; passez au tamis pour enlever les échalotes; mouillez alors avec du bouillon et liez au besoin avec une pincée de fécule. Servez dans une saucière.

Sauce mousquetaire. — Pilez ensemble dans un mortier une ou deux petites échalotes, cerfeuil, cresson alénois et estragon, une poignée de tout. Ajoutez une cuillerée à bouche de glace de viande, poivre, sel, muscade râpée et moutarde en quantités suffisantes; passez au tamis de crin et délayez avec deux cuillerées à bouche d'huile d'olive et une de vinaigre à l'estragon. Cette sauce s'emploie couramment pour servir les viandes froides : veau. jambon, bœuf bouilli, gigot, etc., ainsi que les poissons froids. Elle est de haut goût et ne convient pas à tous les estomacs.

Sauce à la béarnaise. — Prenez deux gousses d'ail et une poignée d'échalotes; hachez-les très fin, exprimez-en le jus en les pressant fortement dans un linge ; conservez cette essence. D'autre part, prenez un gros morceau de glace de viande, faites-le fondre au bain-marie ; faites lier ensemble sur le feu, en les mêlant bien, les jaunes d'une demi-

douzaine d'œufs très frais. Quand ils sont bien liés, ajoutez sur le feu et en tournant toujours, votre glace de viande fondue, le jus d'un citron, l'essence d'échalotes, un filet de vinaigre ; salez, poivrez et servez quand la sauce est bien homogène.

Sauce à la provençale. — Mettez ensemble dans une casserole : échalotes, ail, champignons hachés, sel, poivre, bouquet garni, épices, un verre de vin blanc, autant de bouillon, deux ou trois cuillerées à bouche de bonne huile d'olive ; saupoudrez de farine et laissez mijoter à petit feu pendant trois quarts d'heure. Au bout de ce temps, laissez réduire à feu vif, enlevez le bouquet garni et servez.

Sauce à la gènevoise. — Dans un poêlon de terre, mettez un grand verre de vin de bourgogne rouge, faites-le réduire de moitié. D'autre part, mettez dans une casserole oignons et carottes émincés, un morceau de beurre, faites revenir, saupoudrez avec une cuillerée de farine, cuisez deux minutes et délayez avec du bouillon , faites bouillir en tournant. Cuisez dix minutes ; passez et dégraissez ; remettez la sauce dans la casserole avec le vin rouge, et faites réduire à la consistance voulue. Cette sauce convient particulièrement aux gros poissons; dans ce cas, on mouille avec le court-bouillon ayant servi à la cuisson.

Sauce à la cavigote. — Hachez ensemble et très menu une pincée de chaque : cerfeuil, cresson alénois, pimprenelle et estragon. Mettez ces fines herbes dans une casserole avec du bouillon, un tiers de vinaigre, sel, poivre et épices. Laissez cuire un bon quart d'heure. Au bout de ce temps, ajoutez à

votre sauce un bon morceau de beurre manié de farine, laissez-le fondre; tournez et servez.

Sauce Robert. — Mettez dans une casserole du beurre ou de la graisse de volaille et faites-y revenir des petits lardons et des oignons émincés, jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur brune. Saupoudrez de farine en remuant toujours ; laissez encore colorer ; mouillez ensuite avec un grand verre de bouillon ; salez, poivrez ; laissez réduire pendant un quart d'heure. Au moment de servir, incorporez une cuillerée à bouche de moutarde à l'estragon, et servez.

Cette sauce accompagne parfaitement les viandes rouges rôties, la venaison et le porc frais. Elle est de haut goût.

Sauce au kari. — Faites un roux brun; mouillez-le de bouillon ; ajoutez sel, poivre, épices et une forte pincée de poudre de kari. Laissez jeter quelques bouillons et servez. Cette sauce convient aux mêmes usages que la sauce Robert.

Sauce poivrade. — Faites un roux brun, mouillez-le, au lieu de bouillon, avec un verre de bon vinaigre blanc; ajoutez-y quelques ciboules hachées, thym, laurier, oignons émincés, persil coupé ; salez, poivrez fortement, laissez réduire à feu doux des deux tiers ; ajoutez seulement alors un o deux verres de bouillon ; laissez réduire à nouvea toujours sur feu doux; dégraissez et passez à l'étamine.

Sauce poivrade aux cornichons. — Faites un roux léger avec de petits morceaux de lard de poitrine ; mouillez avec du bouillon, du vin blanc, un

peu de vinaigre ; ajoutez à cette sauce quelques échalotes, un ou deux oignons, autant de cornichons coupés, de l'ail, deux ou trois tranches de carottes, sel et poivre ; laissez mijoter pendant une heure et passez la sauce.

Sauce maître d'hôtel. — Faites fondre du beurre au bain-marie comme il a été dit pour la sauce hollandaise ; jetez-y ensuite une forte pincée de persil haché très fin, salez, poivrez et ajoutez un filet de vinaigre ou un peu de jus de citron. Cette sauce s'emploie pour accompagner les poissons bouillis et les viandes grillées, telles que châteaubriant, biftecks, escalopes, etc.

Sauce maître d'hôtel liée. — Faites lier ensemble dans une casserole, en tournant toujours et sans laisser bouillir : un morceau de beurre manié de farine, un verre d'eau ou de bouillon non coloré, persil et ciboule hachés menu, sel et gros poivre. Au moment de servir, aiguisez d'un peu de jus de citron

Sauce macédoine. — Mettez dans une casserole un morceau de beurre, deux cuillerées de vinaigre, échalotes hachées; laissez réduire cette sauce et incorporez un roux foncé fait à part. Salez, poivrez, ajoutez une carotte cuite coupée en dés, des rondelles de cornichons, des tranches d'œufs durs, une demi-poignée de câpres et des filets d'anchois écrasés. Laissez chauffer sans bouillir et servez pour accompagner de la volaille ou du rôti de desserte.

Sauce aux échalotes. — Émincez une bonne poignée d'échalotes, mettez-les à cuire dans du bouil-

lon avec une pincée de persil haché, sel, poivre et épices. Laissez bien réduire, liez avec un peu de fécule, et ajoutez, au moment de servir, un filet de vinaigre. Cette sauce s'emploie de préférence pour accompagner un reste de *bouilli*. On coupe alors ce dernier en tranches et on le met réchauffer dans la sauce pour le servir.

Sauce salmis. — Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre manié de farine et quelques échalotes hachées. Laissez revenir sans roussir; mouillez avec un demi-verre de bouillon, autant de vin rouge ; ajoutez un bouquet garni, sel, poivre, épices ; laissez bouillir et réduire et servez.

Sauce aux truffes. — Passez au beurre quelques rondelles de truffes, ainsi que leurs parures ; quand elles sont légèrement revenues, mouillez avec du consommé et ajoutez quelques cuillerées de roux brun fait à part. Laissez réduire à tout petit feu et servez.

Sauce allemande. — Mettez dans une casserole du bon consommé et un peu de glace ou de jus de viande ; ajoutez quelques cuillerées de *roux blond* (voir ce mot). Laissez bouillir à petit feu et réduire jusqu'à ce que la sauce masque la cuiller. Liez alors en dehors du feu avec des jaunes d'œufs délayés avec de la crème fraîche; passez à l'étamine, ajoutez un morceau de beurre en tournant toujours. Quand le beurre sera fondu, servez.

Sauce espagnole brune. — Faites revenir dans le beurre des débris de volaille ou de gibier de desserte, un petit morceau de rouelle de veau, des

champignons hachés. Quand ils auront pris belle couleur, ajoutez quelques cuillerées de farine que vous laisserez se colorer également. Mouillez avec quelques verres de bouillon ou de consommé ; ajoutez encore carottes, oignons piqués de girofle, thym, laurier, poivre, épices ; laissez bouillir et réduire à consistance suffisante. Passez à l'étamine et servez.

Sauce mirepoix. — Faites revenir à feu doux, dans une casserole, avec un bon morceau de beurre, du lard de poitrine haché, du maigre de jambon en filets, de la rouelle de veau coupée en dés, des oignons, carottes et persil émincés, champignons coupés en quartiers, thym, laurier, une gousse d'ail, poivre moulu grossièrement. Mouillez avec une demi-bouteille de vin blanc, autant de consommé. Laissez bouillir et réduire des trois quarts. Passez ensuite à la passoire fine et au pilon, puis enfin filtrez à l'étamine, dégraissez et servez.

Sauce à la duxelles. — Faites revenir dans le beurre à feu doux des échalotes et champignons hachés menu. Mouillez avec du bon consommé, ajoutez poivre et épices ; laissez réduire de moitié ; passez à l'étamine, liez avec un jaune d'œuf ou une pincée de fécule, et servez.

Sauce au fumet de gibier. — Mettez dans une casserole une bouteille de vin blanc ; ajoutez un peu de quasi de veau, des tranches de bœuf et tout ce que vous aurez de parures ou de débris de gibier de desserte : lapin, perdreaux, faisan, etc. Laissez bouillir et réduire jusqu'à ce que le jus tombe à glace, sans que les viandes attachent au fond.

Mouillez alors avec du consommé ou du bon bouillon ; ajoutez carottes, oignon piqué de girofle, thym, laurier, poivre et épices. Laissez encore une fois réduire de moitié seulement, puis passez à l'étamine et servez.

Sauce aux anchois. — Pilez au mortier des filets d'anchois ; ajoutez-y du sel, du poivre, des épices, et incorporez le tout dans une sauce blanche faite à part. Laissez bouillir quelques minutes, ajoutez du jus de citron et servez dans une saucière.

Sauce aux écrevisses. — Prenez des chairs d'écrevisses, pattes, queues et œufs ; pilez-les au mortier et incorporez-les dans une sauce blanche faite à part. Laissez chauffer le tout ensemble, ajoutez un peu de jus de citron et servez.

Sauce aux huîtres. — Ouvrez des huîtres, sortez-les de leur coquille et faites-les blanchir dans de l'eau bouillante à laquelle vous ajouterez leur eau. Après quelques bouillons, sortez-les, égouttez-les, incorporez-les à une sauce blanche faite à part. Ajoutez un peu de jus de citron et servez. On peut remplacer les huîtres par des moules, en opérant de la même façon.

Sauce aux moules. — Faites un roux très léger, dans lequel vous mettez l'eau qui aura servi à faire cuire un litre de grosses moules, sel, poivre, un filet de vinaigre et les moules sorties de leurs coquilles. Cette sauce convient particulièrement au congre et au colin et, en général, à tous les poissons de mer communs.

SAUCES FROIDES

Sauce mayonnaise. — Mettez dans le fond d'un bol ou d'une petite soupière deux jaunes d'œufs bien frais, poivre, sel et filet de vinaigre. Mêlez bien le tout et, en tournant toujours dans le même sens, ajoutez goutte par goutte de l'huile fine en quantité suffisante, jusqu'à ce que la sauce soit bien homogène. Pour bien réussir la mayonnaise, il faut parfois la tourner très longtemps et avoir soin d'opérer dans un endroit frais et avec des ustensiles de cuisine excessivement propres.

Sauce verte. — Procédez de la même façon que pour la sauce mayonnaise, sauf que vous ajouterez aux jaunes d'œufs une pincée de persil et d'estragon hachés très finement.

Sauce moutarde. — Faites blanchir à l'eau bouillante du persil, de l'estragon, de la civette, du cerfeuil et de la pimprenelle. Une fois blanchis, égouttez-les, rafraîchissez-les à l'eau froide et pilez-les finement au mortier avec les jaunes de deux œufs durs. Mettez le tout dans une saucière et ajoutez peu à peu, en tournant avec une cuiller de bois, quatre cuillerées d'huile d'olive, deux cuillerées de moutarde fine et deux cuillerées de vinaigre blanc. Servez.

Sauce à la tartare. — Prenez du cerfeuil, de l'estragon, des échalotes ; hachez-les finement ; ajoutez-y de la moutarde, deux jaunes d'œufs, du sel, du poivre, un filet de vinaigre et, en tournant sans cesse à la cuiller de bois, incorporez à votre sauce de l'huile d'olive fine. Servez dans une saucière.

Sauce menthe. — Mettez dans une saucière vinaigre blanc, sel, poivre, un morceau de sucre; remuez pour faire fondre ce dernier, et ajoutez une pincée de feuilles fraîches de menthe poivrée, hachées menu.

COURT-BOUILLON, MARINADE, BLANC

Court-bouillon de poisson. — Tous les gros poissons de mer ou de rivière se font cuire dans un court-bouillon, avant d'être accommodés à la sauce qui convient à chacun d'eux.

Le court-bouillon se prépare de la façon suivante : prenez des oignons coupés en tranches, des rondelles de carottes, un gros bouquet de persil, des clous de girofle, quelques feuilles de laurier, deux gousses d'ail, du thym, du basilic, des ronds de citron, du poivre en grains. Ajoutez du vin blanc pur ou coupé de peu d'eau et en assez grande quantité pour que le poisson y puisse baigner largement, même après réduction du court-bouillon ; salez à la demande, faites bouillir pendant une heure au moins, passez au tamis et laissez refroidir.

Vous pourrez ensuite mettre votre poisson dans le court-bouillon et le faire cuire le temps nécessaire.

Un bon court-bouillon peut servir plusieurs fois bien entendu à peu de temps d'intervalle.

Court-bouillon au bleu. — Se prépare de la même façon que le précédent, sauf que l'on remplace le vin blanc par du vin rouge et que l'on ne met pas du tout de vinaigre. Le court-bouillon au bleu ne doit servir qu'une seule fois.

Marinade. — Nous avons donné, toutes les fois

que cela était nécessaire, dans les recettes précédentes la composition de la marinade crue, qui varie le plus souvent avec la pièce qu'elle est destinée à accompagner; nous n'y reviendrons pas.

Marinade cuite. — Coupez des oignons et des carottes en rondelles, faites-les revenir de belle couleur à la casserole dans le beurre ; mouillez-les ensuite avec deux parties d'eau et une de vinaigre, suivant la quantité de marinade dont vous avez besoin ; ajoutez alors poivre en grains, sel, bouquet de persil, thym, laurier, basilic, ail, échalotes, clous de girofle. Faites cuire cette marinade pendant une heure environ à feu doux ; passez-la au tamis et servez-vous-en à volonté. Elle se conserve pendant plus d'une semaine, suivant la température.

Blanc. — Nous avons déjà donné la composition d'un *blanc*, en parlant de la cuisson de la *tête de veau;* néanmoins voici la recette de celui qui peut servir pour la fraise et les pieds de veau ou de mouton, le gras-double, etc.

Faites fondre à la casserole une partie de saindoux, puis deux parties de lard gras, coupé en dés. Ajoutez ensuite deux grandes cuillerées de farine, un bon bouquet garni, ail, échalote, tranches de citron, sel, poivre, sans laisser roussir la farine. L'eau doit être mise en quantité suffisante pour que les pièces à cuire baignent largement

LIAISONS

Liaison aux jaunes d'œufs. — Ce terme revenant très fréquemment dans nos recettes, il importe de

bien définir ce qu'on entend par là et comment il faut procéder pour réussir. On casse les œufs en deux, et on sépare le jaune du blanc en transvasant soigneusement chaque œuf d'une demi-coquille dans l'autre, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de blanc ni de germe. On délaye alors les jaunes en ajoutant une cuillerée à bouche d'eau fraîche dans le bol qui les contient. Quand le mélange est parfait, on lui incorpore aussi quelques cuillerées de la sauce ou du potage dans lequel la liaison doit être versée. Pour bien réussir et ne pas faire tourner celle-ci, il importe de n'employer la sauce ou le bouillon qui servent à la délayer que tièdes et non bouillants et de ne verser la liaison que petit à petit, en tournant toujours et en dehors du feu. Une sauce ou un potage, une fois liés, ne doivent plus bouillir, et on doit les servir de suite.

Liaison à la fécule ou à la crème. — Cette liaison se fait comme la précédente, en dehors du feu et sans laisser bouillir. Il faut employer très peu de fécule pour une liaison.

COULIS

Coulis d'écrevisses. — Prenez une douzaine d'écrevisses, faites-les cuire au court-bouillon, après les avoir débarrassées du boyau noir qui vient avec l'écaille du milieu de la queue. Quand elles sont cuites, épluchez-les, pilez avec soin toutes les chairs et les œufs ; passez cette purée au tamis de crin et ajoutez-lui une ou deux cuillerées à pot de consommé, poivre, beurre et épices. Laissez mijoter à feu doux et réduire de moitié.

CHAPITRE XVI

PURÉES, FARCES, QUENELLES, GARNITURES, RAGOUTS

Purée de carottes ou purée Crécy. — Prenez des carottes rouges dites de Crécy, carottes sans cœur; coupez-les en tranches minces dans le sens de la longueur; faites-les revenir quelques instants dans le beurre avec un oignon ou deux, 250 grammes de lard gras en tranches. Quand le tout a pris couleur, mouillez avec du bouillon, ajoutez sel, poivre, bouquet garni ; laissez réduire. Enlevez alors le bouquet et les tranches de lard, passez à la passoire fine et servez.

Purée de navets. — Se prépare exactement comme la *Purée de carottes* (voir ci-dessus). On emploie des navets tendres.

Purée de pois cassés. — Prenez des pois cassés lavés et trempés depuis la veille. Mettez-les à cuire dans une casserole d'eau froide avec quelques tranches de lard gras, poivre et bouquet garni. Lorsque la cuisson est terminée, enlevez le lard, égouttez les pois, passez-les à la passoire fine et servez-les avec une sauce de rôti ou nature, en

glissant dans le centre de la masse un bon morceau de beurre frais.

Purée de haricots secs. — Voir *Purée de pois cassés*, ci-dessus.

Purée de lentilles. — Voir *Purée de pois cassés*, ci-dessus.

On trouve aujourd'hui dans le commerce des haricots et des lentilles *décortiqués*, c'est-à-dire complètement débarrassés de leur enveloppe dure, qui seule rend les légumes secs indigestes. Les légumes secs décortiqués conviennent particuculièrement pour la confection des purées; aussi ne pouvons-nous qu'en recommander l'emploi.

Purée d'oignons ou purée Soubise. — Épluchez des oignons et coupez-les en tranches ; faites-les revenir de belle couleur dans une casserole avec un morceau de beurre. Saupoudrez ensuite de farine que vous laissez roussir en tournant avec la cuiller de bois. Mouillez ensuite avec moitié vin blanc, moitié bouillon; salez, poivrez, et terminez la cuisson sur feu doux, casserole couverte. Passez à la passoire fine et au pilon.

Purée de champignons et de pommes de terre. — Prenez de préférence des parures de champignons bien nettoyées et bien lavées à l'eau vinaigrée ; mettez-les dans une casserole avec une gousse d'ail, une branche de thym, une feuille de laurier, sel et poivre. Laissez cuire sur feu doux. Enlevez ensuite le thym et le laurier, et amalgamez à vos champignons une purée de pommes de terre cuites à l'eau ou sous la cendre, en mouillant avec du bouillon. Mélangez bien le tout ensemble dans la

casserole; ajoutez encore un morceau de beurre ou mieux quelques cuillerées de *sauce béchamel* (voir ce mot).

Purée d'oseille. — Hachez grossièrement ensemble de l'oseille en quantité suffisante et une poignée de cerfeuil ; mettez-les avec un bon morceau de beurre dans une casserole émaillée ou en nickel, de préférence aux casseroles étamées. Lorsque le tout est bien fondu, mouillez avec du bouillon, salez, poivrez, passez à la passoire fine et servez en arrosant avec du jus de viande ou à défaut avec un peu de *roux blond* (voir ce mot au chapitre précédent).

Purée de marrons. — Faites cuire des marrons dépouillés de leur première enveloppe, à l'eau bouillante salée, avec une branche de céleri. Quand ils sont cuits, débarrassez-les vivement, pendant qu'ils sont encore bien chauds, de leur deuxième enveloppe ; pilez-les au mortier, en arrosant de temps à autre avec du bouillon chaud; passez-les au tamis et servez en arrosant d'un jus de lèchefrite, de volaille principalement.

Purée de potiron. — Prenez un gros morceau de potiron, enlevez-en la peau et les graines ; coupez-le en tranches minces, que vous ferez blanchir à l'eau bouillante. Ceci fait, égouttez vos tranches de potiron, mettez-les dans une casserole avec beurre, sel et poivre ; faites un roux blanc que vous mouillerez avec du bouillon chaud. Laissez cuire à petit feu en remuant souvent. Passez la purée à l'étamine et servez.

On peut, à volonté, ajouter un peu de sucre

en cuisant ; il faut alors diminuer de beaucoup, sans cependant la supprimer tout à fait, la quantité de sel employée.

FARCES

Les farces, qui servent à garnir l'intérieur des volailles ou de certaines pièces de viande, se composent en général de viande de desserte hachée, de chair à saucisses ou d'autres ingrédients, le tout bien convenablement assaisonné.

Farce de foie de veau. — Coupez du foie de veau en petits morceaux, faites-le revenir à feu vif dans de la panne de porc frais, parée et hachée. Quand le foie a pris couleur, passez-le au mortier en ajoutant quelques œufs crus; assaisonnez de haut goût, passez à la passoire moyenne, laissez refroidir et servez-vous-en suivant les besoins.

Farce de volaille. — Prenez de la volaille de desserte, enlevez bien les os, les nerfs et les peaux, coupez le reste en petits morceaux que vous ferez revenir dans le beurre, pendant quelques minutes; laissez-les refroidir et pilez-les au mortier. D'autre part, délayez sur le feu, dans du bouillon chaud, une poignée de mie de pain rassis; tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit réduite en panade ; mélangez alors cette panade avec vos blancs de volaille et du persil haché ; travaillez le tout au mortier pendant quelques instants en ajoutant sel, poivre et épices fines, un morceau de beurre et quelques jaunes d'œufs crus. Quand le tout est bien amalgamé, vous pouvez l'employer.

Farce de poisson. — Prenez de la chair de poisson de desserte, en général de la carpe, du brochet, du merlan ou du turbot, mais d'une seule espèce, hachez-la avec des champignons cuits et des jaunes d'œufs durs. Pilez bien ensuite le tout au mortier en y incorporant de la mie de pain cuite dans le lait, du persil haché, des jaunes d'œufs crus, poivre, sel et épices, et terminez en ajoutant trois blancs d'œufs fouettés. Servez-vous-en comme garniture maigre.

QUENELLES

Godiveau et quenelles. — Prenez 1 kilogramme de graisse de rognon de bœuf et un demi-kilogramme de rouelle de veau; enlevez soigneusement les nerfs et les peaux, puis pilez le tout au mortier après l'avoir d'abord haché. Ajoutez ensuite dans le mortier, en pilant toujours et petit à petit, six œufs crus, sel, poivre, épices, persil haché. Si votre pâte est torp épaisse, ajoutez-y un peu de bouillon ; formez-en alors des boulettes rondes ou longues, que vous roulerez dans la farine et pocherez au bouillon, avant de les employer comme garniture dans les tourtes, vols-au-vent, etc.

On fait généralement des quenelles avec des morceaux plus délicats que la viande de veau ; on prend alors des blancs de volaille, de gibier, perdrix ou faisan. On leur donne toujours une forme allongée, et on les poche de même.

Les *quenelles maigres* se font de la même manière ; on remplace la graisse de bœuf par de la mie de pain trempée dans le lait et la viande par de la chair de poisson : carpe, brochet, thon ou sau-

mon. Au lieu de mouiller avec du bouillon, on mouille avec du lait, et l'on poche à l'eau bouillante.

Quenelles à la moelle. — A 200 grammes de moelle de bœuf dégorgée, ajoutez un poids égal de mie de pain râpée, puis une cuillerée à bouche de farine, sel, poivre, cinq jaunes d'œufs. De ce mélange, faites une pâte lisse que vous prendrez avec une cuiller pour la laisser tomber dans de l'eau bouillante salée.

GARNITURES

Croûtons frits. — Prenez des morceaux de mie de pain rassis, que vous couperez en forme de carrés, de triangles ou de losanges; jetez-les dans du beurre bien bouillant, retournez-les jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur, retirez-les et égouttez-les. Servez-vous-en comme garniture, toutes les fois que leur emploi sera indiqué.

Garniture printanière. — Épluchez et tournez des légumes nouveaux : carottes, navets et pommes de terre; blanchissez-les à l'eau bouillante salée, égouttez-les et finissez de les cuire dans du bouillon. D'autre part, faites cuire à l'eau bouillante salée des légumes verts, choux-fleurs en bouquets, petits pois, haricots verts, etc.

Disposez tous ces légumes autour de la pièce à garnir, en alternant les couleurs de chacun d'eux et en donnant au plat l'aspect le plus décoratif.

Garniture financière. — Dans une *sauce espagnole* (voir ce mot), additionnée de moitié de jus

de viande ou de volaille, faites cuire des champignons émincés et quelques parures de truffes. Mouillez avec un verre de bon vin blanc sec, laissez réduire jusqu'à consistance d'une sauce épaisse. Cette garniture s'emploie surtout pour les tourtes et vols-au-vent. On y ajoute parfois de la cervelle de veau coupée en lames, des crêtes et des rognons de coq et des *quenelles* de volaille.

Huîtres en garniture. — Ouvrez des huîtres de belle taille, faites-les cuire dans du vin blanc additionné de l'eau que les huîtres renfermaient. Égouttez et servez-vous de ces huîtres comme garniture maigre

Moules en garniture. — Faites ouvrir dans une casserole, à feu vif, de belles moules; sortez-les des coquilles, mettez-les à cuire dans du vin blanc en ajoutant carottes, persil, thym et laurier. Égouttez et servez-vous de cette garniture pour un plat maigre.

Oignons glacés pour garniture. — Prenez des petits oignons blancs, conservez-les bien entiers et mettez-les dans la casserole avec un bon morceau de beurre et une pincée de sucre en poudre. Laissez-les prendre couleur en les retournant avec précaution; mouillez alors avec du bouillon que vous laisserez tomber à glace.

Navets pour garnitures. — Les navets nouveaux s'arrangent comme les oignons, en garniture; on les épluche au préalable et on les tourne en forme de toupie ou de poire.

RAGOUTS

Ragoût d'olives farcies. — Prenez des grosses olives, enlevez-en le noyau que vous remplacerez par une farce cuite, passez-les alors au beurre avec un peu de ciboules et de persil hachés ; mouillez avec du vin blanc et ajoutez une cuillerée de bonne huile d'olives, des câpres et un anchois pilé. Laissez cuire et liez la sauce avec un petit *roux blond* fait à part.

Ragoût de laitues. — Prenez des laitues, chicorees ou romaines, puis épluchez-les, faites-les blanchir à l'eau bouillante salée, égouttez-les et hachez-les grossièrement une fois refroidies. D'autre part, faites un roux avec le jus de cuisson d'une bonne poignée de petits lardons gras revenus dans le beurre. Mouillez avec du bon bouillon, ajoutez l'assaisonnement nécessaire et un bouquet garni. Laissez cuire cette sauce, passez-la et ajoutez dans la casserole vos laitues hachées. Quand elles sont suffisamment cuites, laissez réduire la sauce, liez-la en dehors du feu avec une pincée de fécule et un morceau de beurre manié de farine. Servez-vous du jus de la viande qui doit accompagner votre garniture, pour arroser celle-ci.

Ragoût de navets. — Prenez de beaux navets blancs, moyens; faites-leur prendre couleur dans le beurre, en les saupoudrant d'une pincée de sucre en poudre. Mouillez ensuite dans du bouillon, ajoutez sel, poivre, bouquet garni ; laissez cuire à petit feu; enlevez le bouquet et servez.

CHAPITRE XVII

PRÉPARATION DES PATES

Les pâtes alimentaires telles que le vermicelle, les pâtes proprement dites, le tiapoca, etc., ne s'emploient que dans la confection des potages. Il n'en est pas de même du macaroni et des nouilles dont on se sert pour confectionner des entremets de nature à remplacer les légumes. Les nouilles et macaronis sont meilleurs fraîchement préparés que secs; mais on ne peut guère se les procurer que dans les grands centres.

Macaroni à l'italienne (*Entremets*). — Faites cuire dans du bouillon 250 grammes de macaroni. Quand il est bien tendre sous le doigt, mettez-le égoutter dans une passoire. D'autre part, disposez dans le fond d'une casserole : 50 grammes de beurre, 125 grammes de fromage de gruyère râpé, autant de parmesan également râpé, sel, poivre et épices. Placez par-dessus votre macaroni bien égoutté; mouillez avec quelques cuillerées de crème fraîche. Remuez bien le tout à petit feu. Servez, quand le macaroni *filera* bien.

Macaroni à la napolitaine (*Entremets*). — Après

avoir fait cuire du macaroni dans de l'eau salée, ayez un plat creux et dressez dedans successivement une couche de macaroni et une couche de fromage de parmesan ; arrosez ensuite avec du jus, et, quand toutes les couches sont disposées, versez par-dessus du beurre fondu dans la proportion de 250 grammes pour 1 kilo de macaroni.

Macaroni au gratin (*Entremets*). — Prenez du macaroni cuit dans le bouillon et égoutté comme il est dit ci-dessus et du fromage râpé, moitié gruyère, moitié parmesan. Disposez dans une tourtière un lit de fromage parsemé de petits morceaux de beurre, un lit de macaroni, un autre lit de fromage et beurre, et ainsi de suite, terminez par un lit de fromage auquel vous ajoutez un peu de chapelure blonde. Mettez cuire à feu doux, avec le four de campagne par-dessus.

Macaroni au maigre (*Entremets*). — Mettez sur le feu un litre de lait. Quand il commence à cuire, mettez-y le macaroni avec un peu de poivre; couvrez ; laissez cuire à petit feu. Lorsqu'il a absorbé tout le lait et qu'il paraît bien moelleux, mêlez-y 300 grammes de fromage de gruyère et 100 grammes de parmesan râpés, un fort morceau de beurre. Faites sauter et servez.

Macaroni en timbale. — Préparez du macaroni dans une casserole comme il est dit pour le *macaroni à l'italienne.* Quand il filera, versez-le dans un moule beurré et garni intérieurement d'une abaisse de *pâte brisée* (voir ce mot au chapitre de la Pâtisserie). Fermez le moule avec une feuille de pâte ; faites cuire sous le four de campagne et servez chaud. Voir aussi *Timbale milanaise.*

CHAPITRE XVIII

ENTREMETS SUCRÉS, DESSERTS, FRUITS

Pommes au beurre. — Prenez des pommes de reinette de grosseur égale, pelez-les, videz-les au *vide-pomme*. Arrangez-les dans une tourtière, chacune sur une tranche de pain rassis, coupée en rond, de la grandeur d'une pomme et passée au beurre fondu chaud. Remplissez avec du sucre en poudre vanillé le centre évidé de chaque pomme et, sur ce sucre, placez gros comme une noisette de beurre fin. Mettez votre tourtière sur des braises rouges et couvrez du four de campagne. Enlevez, la cuisson terminée, et servez très chaud.

Pommes au rhum. — Prenez des petites pommes de reinette, pelez-les, videz-les, arrangez-les dans le fond d'une casserole. Mouillez d'eau à hauteur ; ajoutez sucre, cannelle, zeste de citron, et faites cuire à feu doux jusqu'à la moitié de la cuisson nécessaire. Retirez-les alors de la casserole, dressez-les en pyramide sur un plat à porcelaine à feu. Saupoudrez-les largement de sucre fondu, arrosez-les de rhum très fort en alcool, servez sur la table et enflammez le rhum. Laissez brûler jusqu'à la fin, et servez aussitôt.

Pommes meringuées. — Disposez sur un plat de la marmelade de pommes, en lui donnant la forme d'une pyramide ; recouvrez-la entièrement avec deux ou trois blancs d'œufs fouettés et battus en neige ; saupoudrez de sucre mélangé de zeste de citron haché très menu ; faites prendre couleur sous le four de campagne et servez

Pommes au riz. — Prenez une dizaine de pommes de reinette de grosseur moyenne; pelez-les, videz-les au vide-pomme ; mettez-les à cuire dans de l'eau avec sucre et jus de citron. Retirez-les une fois cuites, et dans le jus de la cuisson faites, avec d'autres pommes, une marmelade assez épaisse. D'autre part, faites crever dans du lait 125 gr. de riz; ajoutez-y quantité égale de sucre, un peu de zeste de citron râpé, votre marmelade de pommes, trois jaunes d'œufs. Mélangez bien le tout, étendez cette préparation sur le fond d'une tourtière, enfoncez dedans vos pommes jusqu'à moitié de leur hauteur, et en les superposant en forme de pyramide. Remplissez les centres vidés de chaque pomme avec de la gelée de groseille bien rouge; décorez les interstices avec quelques filets d'angélique, et achevez de les remplir avec de la marmelade d'abricots. Dorez sous le four de campagne pendant un petit quart d'heure, et servez tel quel.

Beignets de pommes. — Pelez et videz des pommes de reinette assez grosses ; faites-les mariner quelques heures dans du rhum avec des zestes de citron ; coupez-les en rondelles sur le sens de la largeur et trempez-les dans une pâte à frire. Jetez-les dans une large friture de saindoux, neuve et

bouillante ; quand ils ont pris belle couleur, égouttez-les, parez les bords et servez-les très chauds en pyramide sur un plat, après les avoir saupoudrés de sucre.

Beignets à la crème. — Mettez dans une casserole de la crème fraîche et du lait, que vous laisserez réduire de moitié sur le feu. Ajoutez-y du sucre en poudre, du zeste de citron râpé et assez de farine pour en former une pâte un peu épaisse. Aplatissez cette pâte sur une table, au moyen d'un rouleau; coupez-la par petits carrés réguliers que vous tremperez dans la pâte à frire et que vous ferez frire à friture bouillante comme des *beignets de pommes* ordinaires. Dressez en pyramide sur un plat; saupoudrez abondamment de sucre et servez chaud.

Beignets soufflés. — Mettez dans une casserole gros comme un œuf de bon beurre, un zeste de citron, 50 grammes de sucre, un verre d'eau. Faites bouillir et absorber à ce liquide autant de farine tamisée qu'il sera nécessaire pour obtenir une pâte lisse et bien épaisse. Travaillez sans discontinuer avec une spatule jusqu'à ce que celle-ci ne puisse plus se mouvoir que difficilement dans l'appareil. Transvasez alors dans une autre casserole et cassez successivement des œufs dans la pâte, de manière à la bien lier. Lorsqu'elle est lisse et assez ferme, laissez-la reposer vingt minutes. Faites tomber les beignets au moyen d'une cuiller à pot dans une friture tiède; remuez continuellement la poêle, et, lorsque les beignets commencent à gonfler, retournez-les et achevez leur cuisson. Égouttez-les, dressez-les sur serviette pliée, arrosez-les de quelques

gouttes de fleur d'oranger, saupoudrez de sucre. Servez très chaud.

Beignets d'oranges. — Dépouillez plusieurs oranges de la superficie de leur écorce, coupez-les par quartiers, ôtez-en les pépins, faites-les blanchir avec un peu de sucre ; trempez-les dans une légère pâte à frire, faites-les frire de belle couleur, et servez-les sur un compotier, après les avoir saupoudrées de sucre cristallisé et glacées au sirop. On prépare pour les beignets de fruits la pâte à frire suivante : délayez la farine avec de l'eau, ajoutez deux jaunes d'œufs et un filet d'huile, assaisonnez d'un grain de sel et d'un verre à liqueur de cognac. Laissez lever cette pâte dans un endroit chaud pendant deux heures environ. Ajoutez-y deux blancs d'œufs battus en neige au moment de vous en servir

Beignets à l'anglaise. — Coupez des tranches de plum-pudding froid que vous diviserez en petites galettes épaisses de 1 centimètre et larges de 5. Trempez ces morceaux de plum-pudding dans de la *pâte à frire* fortement aromatisée au rhum, et faites frire en pleine friture. Égouttez les beignets, rangez-les sur une plaque, saupoudrez-les de sucre fin et glacez-les à la pelle rouge.

Beignets de riz. — Prenez du gâteau de riz de desserte; coupez dedans des tranches plus longues que larges, trempez-les dans une pâte à frire et cuisez-les comme des *Beignets de pommes* ordinaires. Égouttez-les, rangez-les sur un plat, saupoudrez-les de sucre en poudre et glacez chacun d'eux à la pelle rouge.

Beignets de pommes de terre. — Prenez des pommes de terre cuites sous la cendre; épluchez-les et pilez-les dans un mortier en ajoutant un peu de crème fraîche, 125 grammes de beurre et une cuillerée de rhum. Mélangez et triturez bien, puis liez cette pâte avec un jaune d'œuf. Faites ensuite des boulettes que vous roulerez dans la farine et que vous ferez frire comme des *Beignets de pommes* ordinaires. Saupoudrez de sucre fin, dressez en pyramide et servez très chauds.

Pets de nonne. — Délayez de la farine dans très peu d'eau, pour en former une bouillie épaisse, mais sans grumeaux. D'autre part, faites bouillir dans une casserole 1 demi-litre de lait dans lequel vous aurez ajouté 125 grammes de beurre et moitié de sucre vanillé. Versez, dans le lait bouillant et en tournant toujours, votre bouillie de farine, jusqu'à ce que la pâte étant cuite soit devenue très épaisse. Sortez-la alors du feu et incorporez-y, en tournant toujours et un par un, huit œufs entiers, bien frais. Quand le mélange sera intimement lié, prélevez-en des cuillerées à bouche, que vous jetterez une à une dans la friture bien chaude et que vous retirerez de la bassine au fur et à mesure de leur cuisson.

Crêpes. — Prenez 1 litre de farine, six œufs entiers, trois cuillerées d'eau-de-vie et deux cuillerees de fleur d'oranger — ou, si vous préférez, cinq cuillerées de rhum — trois cuillerées d'huile fine, une demi-poignée de sel fin. Ajoutez du lait et un peu d'eau pour délayer la farine et former une pâte à frire. Quand elle est à point, laissez-la reposer quelques heures. Mettez dans une poêle à frire gros

comme une noix de beurre, pour bien la graisser partout ; versez, quand le beurre est fondu, sans attendre qu'il fume, une cuillerée de pâte dans la poêle; étendez-la bien en tous sens, qu'elle soit aussi mince que possible, laissez prendre. Quand la crêpe est cuite d'un côté, retournez-la en imprimant au poignet qui tient la poêle une brusque secousse; finissez de cuire, saupoudrez de sucre sur les deux faces et servez.

Gnous bretons. — Faites une bouillie de farine de sarrasin ou blé noir ; tirez-la très épaisse et incorporez-y un œuf, dont le blanc a été battu. Laissez reposer cette pâte ; coupez-la ensuite en tranches minces que vous ferez frire dans le beurre et que vous servirez bien chaudes avec une couche de sucre en poudre par-dessus.

Roussettes. — Faites une pâte plus consistante que celle des *crêpes*, en employant 1 litre de farine, trois œufs, 125 grammes de beurre, deux cuillerées de rhum, un peu de sel fin et beurre et une quantité suffisante de crème fraîche. Laissez reposer trois ou quatre heures. Étendez ensuite cette pâte sur une table, abaissez-la avec un rouleau pour la ramener à l'épaisseur d'un demi-centimètre environ. Découpez-la ensuite au moyen du coupe-pâte à roulettes, en lui donnant des formes aussi variées que vous voudrez. Faites frire comme des *beignets*, saupoudrez de sucre et servez. Les roussettes se mangent chaudes ou froides.

Croquettes de riz. — Faites crever sur le feu, avec un verre d'eau, un peu de sel et du zeste de citron râpé, 250 grammes de riz bien lavé ; mouil-

lez peu à peu avec de la crème, ajoutez du sucre, du beurre frais, quelques morceaux de vanille, des jaunes d'œufs et des blancs battus en neige. Mélangez bien le tout et faites-en de petites boulettes que vous tremperez dans l'œuf battu et que vous panerez deux fois. Faites-les frire, servez-les toutes chaudes et saupoudrées de sucre.

Croquettes au parmesan. — Faites une *pâte à choux* (voir ce mot au chapitre de la Pâtisserie), sans sucre ; ajoutez-y une poignée de fromage râpé, puis pochez à l'eau bouillante, comme des beignets soufflés, égouttez-les, plongez-les dans deux verres de crème, roulez-les avec du parmesan râpé, un bon morceau de beurre fin ; versez-les dans une casserole et faites cuire trois quarts d'heure à feu doux.

Tôt-fait. — Délayez de la farine avec des jaunes d'œufs pour en former une pâte épaisse à laquelle vous ajouterez ensuite des blancs d'œufs fouettés, un peu de lait, du sucre en poudre vanillé et un peu de fleur d'oranger, pour ramener le tout à la consistance d'une bouillie semi-fluide. Versez cette bouillie dans une tourtière bien beurrée, que vous couvrirez aussitôt avec le four de campagne. Le tôt-fait, quand il est bien apprêté, s'enlève à la façon d'une omelette soufflée.

Pain perdu. — Battez six œufs entiers avec une ou deux cuillerées de rhum ou une cuillerée d'eau-de-vie, autant de fleur d'oranger, du zeste de citron râpé et du sucre en poudre. D'autre part, coupez des tranches minces et longues de pain rassis ; trempez-les dans vos œufs battus, faites-les frire, saupoudrez-les de sucre et servez.

Gâteau d'amandes. — Sur une table, disposez 1 litre de fleur de farine ; faites un trou au milieu dans lequel vous mettrez 125 grammes de beurre fin, autant de sucre en poudre, 200 grammes d'amandes pilées, quatre œufs entiers et une pincée de sel. Pétrissez bien le tout ensemble, donnez-lui quelques tours de rouleau, disposez votre gâteau dans un moule à tartes ; dorez le dessus au jaune d'œuf battu ; faites-le cuire et glacez en dernier lieu avec la pelle rouge.

Gâteau de riz. — Préparez votre gâteau de riz comme il a été dit pour les *Croquettes de riz* (voir ce mot). Disposez ensuite la pâte dans un moule bien beurré ou caramélisé. Faites cuire une heure environ sous le four de campagne, démoulez et servez. Vous pouvez à volonté servir votre gâteau avec quelques morceaux d'angélique collés à l'œuf et y dessiner à la pelle rouge des motifs décoratifs en forme d'étoiles ou de croissants.

Gâteau moscovite. — Prenez 150 grammes d'amandes et autant de beurre bien frais ; pétrissez le beurre avec une fourchette pour qu'il soit moins dur ; émondez les amandes et pilez-les finement. Faites une *crème à la vanille* (voir ce mot) avec une tasse à thé de lait et trois jaunes d'œufs, et laissez-la refroidir. Mélangez alors le beurre avec les amandes ; puis ajoutez 125 grammes de sucre pilé et enfin la crème. Mettez des biscuits à la cuiller autour d'un moule ; placez-en aussi dans le fond, et versez votre mélange sur le tout.

Gâteau de Milan. — Faites fondre 50 grammes de beurre, ajoutez un zeste de citron râpé, 50 gr.

de sucre en poudre et trois œufs. Mêlez le tout avec autant de farine qu'il sera nécessaire pour pétrir et étendre la pâte ; aplatissez avec un rouleau, découpez votre pâte de la forme que vous voudrez en passant vos morceaux dans du jaune d'œuf délayé dans de l'eau, et faites cuire au four.

Gâteau de semoule. — Faites bouillir 1 litre de lait, mettez-y 250 grammes de semoule, de manière à faire une bouillie épaisse; laissez cuire un peu ; sucrez ; parfumez de zeste de citron ; ajoutez quatre jaunes d'œufs et deux blancs fouettés en neige. Beurrez un moule en saupoudrant le beurrage de chapelure très fine ; versez-y votre composition ; achevez de cuire sur feu doux, le moule entouré de cendres.

Gâteau à la crème. — Prenez 1 litre de belle farine, faites un trou dans le milieu et mettez dedans un grand verre de crème double et une pincée de sel ; pétrissez et laissez reposer la pâte pendant une demi-heure ; ajoutez-y ensuite : 250 grammes de bon beurre ; abaissez cinq fois la pâte, comme pour celle à *feuilletage* (voir au chapitre de la *Pâtisserie*) ; formez-en un ou plusieurs gâteaux ; dorez-les à l'œuf et mettez-les au four.

Gâteau de chocolat praliné. — Pilez finement 60 grammes d'amandes, faites ramollir autant de chocolat, délayez-le avec un œuf entier ; ajoutez alors les amandes, 60 grammes de sucre en poudre, l'écorce râpée d'un citron et huit jaunes d'œufs ; battez le tout ensemble assez longuement, et incorporez-y les huit blancs d'œufs, battus en neige très ferme. Beurrez une tourtière, versez le mélange

dedans, et faites cuire au four pendant une heure environ.

Gâteau aux pistaches. — Échaudez et pilez très fin un demi-kilogramme de pistaches avec un peu de blanc d'œuf, ajoutez une petite quantité de citron vert râpé, 250 grammes de sucre fin, dix œufs dont vous aurez fouetté les blancs ; mêlez bien le tout ; mettez dans une petite casserole beurrée l'appareil de pistaches, et faites cuire une heure environ à feu doux.

Soufflé au chocolat. — Faites fondre 50 grammes de chocolat dans l'eau ; ajoutez-y 100 grammes de sucre, trois jaunes d'œufs battus et un peu de fécule de pommes de terre. Liez bien sur le feu ; ajoutez les blancs d'œufs battus en neige, mêlez-les vivement avec le reste; disposez le tout dans le fond d'une casserole, que vous mettrez sur des braises rouges, le four de campagne par-dessus.

Soufflé au riz. — Faites crever à l'eau et cuisez 100 grammes de riz bien lavé. Ajoutez-y, dans une casserole, sucre en poudre, macarons écrasés, fleur d'oranger et six jaunes d'œufs battus. Mélangez bien le tout et faites-lui absorber vivement les blancs d'œufs battus en neige. Disposez alors votre appareil dans le fond d'une casserole. Cuisez sur feu doux, le four de campagne placé par-dessus.

Soufflé de fécule. — Délayez deux cuillerées à bouche de fécule avec 100 grammes de sucre en poudre et un demi-litre de lait; ajoutez un petit morceau de vanille, tournez sur le feu, laissez cuire deux minutes, retirez du feu, ôtez la vanille, incor-

porez trois jaunes d'œufs et trois blancs fouettés, versez dans une casserole ou dans un *moule à charlotte* (voir fig. 31); poussez au four pendant un quart d'heure

Soufflé aux pommes. — Éplucher, cuire et écraser des pommes de reinette avec du sucre ; passer, mélanger avec autant de blancs d'œufs battus en neige, dresser en forme de dôme, dans un plat à gratin, cuire un quart d'heure au four, servir chaud.

Soufflé aux fraises. — Prenez six jaunes d'œufs, six cuillerées de sucre en poudre, une cuillerée de farine, travaillez le tout un quart d'heure ; ajoutez quatre cuillerées de confitures de fraises, supprimez le sirop, écrasez bien, mêlez, battez les six blancs d'œufs en neige, versez vivement sur une tourtière, puis, enfin, cuisez le tout au four.

Soufflé de pommes de terre. — Délayez à froid six cuillerées à bouche de fécule de pommes de terre dans un demi-litre de crème, dans laquelle vous aurez ajouté 200 grammes de sucre, quatre jaunes d'œufs battus, un peu de zeste de citron râpé. Mettez votre appareil sur le feu, ajoutez encore un morceau de beurre fin, faites bouillir quelques minutes en remuant tout le temps, puis laissez refroidir. Incorporez alors vivement six autres jaunes d'œufs battus et les blancs en neige. Disposez le tout dans le fond d'une casserole, que vous placerez sur des braises rouges, avec le four de campagne par-dessus.

Crème au chocolat. — Râpez 125 grammes de chocolat que vous ferez fondre sur le feu dans

1 litre de lait ; ajoutez-y 50 grammes de sucre en poudre ; laissez réduire d'un quart, et ajoutez encore cinq jaunes d'œufs délayés dans du lait et un blanc battu en neige. Versez votre crème dans le plat où vous devez servir. Placez le plat dans le four doux, en observant bien de ne pas laisser bouillir. Laissez refroidir et servez.

Crème au café. — Préparez du café noir très fort; ajoutez-le dans une casserole à un demi-litre de lait bouillant, dans lequel vous aurez fait dissoudre une quantité suffisante de sucre. Ajoutez encore, mais en dehors du feu, six jaunes d'œufs délayés dans du lait et trois blancs battus en neige ; mélangez bien le tout. Dressez votre crème dans le plat où vous devez servir, et placez ce plat, bien couvert, sur une casserole d'eau bouillante, jusqu'à ce que la crème soit prise. Décorez le dessus de la crème avec du sucre fondu glacé à la pelle rouge en forme d'étoile. Laissez refroidir et servez.

Crème à la vanille. — Mettez bouillir, dans un demi-litre de lait, 125 grammes de sucre et deux gousses de vanille, coupées en petits morceaux. Au bout d'un quart d'heure d'ébullition, retirez du feu, passez au tamis et ajoutez des jaunes d'œufs et des blancs en neige, en quantité égale à ce qui a été dit plus haut pour la *Crème au café.* Terminez de même, décorez et servez froid.

Crème à la fleur d'oranger. — Elle se fait exactement comme la *Crème à la vanille*, sauf qu'on y ajoute quatre cuillerées d'eau de fleur d'oranger en même temps que les œufs et qu'on met deux jaunes d'œufs de plus. On cuit, décore et sert de même.

Crème princesse. —Prenez des biscuits à la cuiller, mettez-les par couches au fond d'un moule ou d'une casserole, arrosez-les d'un peu de kirsch ; tassez, puis étendez sur les biscuits une couche de confitures d'abricots. Faites ainsi quatre couches, en faisant bien prendre forme, puis vous sortez du moule. Versez sur le tout une crème épaisse, aromatisée au kirsch.

Crème à l'ancienne. — Prenez un litre de lait, parfumez-le à la vanille, faites bouillir ; cassez sept à huit œufs dans une terrine, battez-les et mouillez-les avec votre lait bouillant et sucré. Lorsque le lait et les œufs sont bien battus, passez au tamis. D'autre part, caramelez un moule, versez-y votre appareil de crème. Mettez le moule au bain-marie, cuisez doucement. Laissez refroidir dans le moule.

Crème aux marrons. — Épluchez une cinquantaine de beaux marrons, faites-les cuire à l'eau, enlevez la seconde pellicule, et ensuite écrasez-les avec un demi-litre de lait. Ajoutez 100 grammes de sucre en poudre et trois jaunes d'œufs, aromatisez à la vanille et liez légèrement. Mélangez à votre appareil quatre blancs en neige, mettez au four de campagne, servez comme un soufflé.

Crème flottante. — Faites une *crème à la vanille* avec six jaunes d'œufs, un litre de lait, sucre en poudre vanillé ; battez les blancs en neige, ajoutez encore un peu de sucre, cuisez en moule pendant 10 minutes, servez sur une crème à la vanille.

Crème aux amandes. — Faites bouillir 1 litre de lait avec du sucre et du zeste de citron râpé,

Au bout d'un quart d'heure d'ébullition, ajoutez-y 50 grammes d'amandes douces et cinq amandes amères échaudées, mondées et pilées au mortier. Délayez bien le tout ensemble, laissez faire quelques bouillons, passez au tamis et ajoutez encore, en dehors du feu, six jaunes d'œufs battus dans du lait chaud. Faites prendre au four comme une *Crème au chocolat* (voir ce mot); laissez refroidir et servez.

Crème fouettée ou crème Chantilly. — Dans une terrine de grès que vous placerez sur de la glace pilée, versez un demi-litre de crème fraîche ; saupoudrez le dessus d'une pincée de gomme adragante en poudre; fouettez avec un fouet en bois, et laissez prendre. Quand la crème est bien ferme, versez-la dans un linge fin et mettez-la à égoutter sur une claie à fromage ou dans un panier d'osier.

Crème fouettée aux fraises et framboises. — Fouettez 1 litre environ de crème double; enlevez la mousse à mesure qu'elle se produit et mettez-la sur un tamis. Passez, en les pressant bien, un demi-kilogramme de fraises et framboises, épluchées avec soin, et joignez à ce jus le sucre en poudre nécessaire ; puis, au moment de servir, mêlez le jus et la crème, et refouettez le tout ensemble.

Crème renversée. — Ayez un bol assez grand pour contenir 1 litre de lait, six œufs et environ 250 grammes de sucre. Mettez, d'autre part, dans une casserole un quart de sucre et une petite cuillerée d'eau; faites fondre en caramel un peu coulant, chauffez le bol dans l'eau bouillante, étendez promptement dedans le caramel afin qu'il soit

enduit partout. Battez les six œufs, sur lesquels vous verserez le litre de lait bouillant, dans lequel vous aurez mis votre sucre et un peu de vanille, citron ou toute autre essence. Ayez soin, en versant le lait sur les œufs, de tourner sans cesse avec une cuiller de bois. Passez ce mélange, versez-le dans le bol et faites prendre au bain-marie avec du feu sur le couvercle. Laissez refroidir, retournez le bol sur un plat sans briser la crème, et versez dessus le reste du caramel.

Toutes les crèmes dont nous avons donné les recettes plus haut peuvent, au lieu d'être servies dans le plat, se servir montées. Pour cela, on les fait dans des moules de formes variées. Il est cependant nécessaire d'observer que, dans ce dernier cas, il faut, pour réussir, que la crème ait un peu plus de consistance. On obtient ce résultat en ajoutant à la préparation de 30 à 50 grammes de gélatine blanche bouillie, clarifiée et passée à l'étamine. On verse la crème chaude dans le moule préalablement huilé avec de l'huile d'amandes douces, et on fait prendre sur de la glace pilée. Pour démouler, au moment de servir, on trempe le moule dans l'eau chaude et on renverse sur un plat.

Crème au chocolat en petits pots. — Prenez six pots à crème, mesurez trois pots de lait, faites fondre trois tablettes de chocolat dans un peu d'eau, ajoutez le lait et 30 grammes de sucre ; faites faire un bouillon, retirez du feu, mettez dans une terrine six jaunes d'œufs, une cuillerée de lait froid, mêlez bien, ajoutez la crème, passez deux fois à la passoire fine, remplissez les pots, rangez-les dans un plat à sauter, mettez de l'eau froide jusqu'à 1 centimètre du bord des pots, faites chauffer ;

lorsque l'eau est prête à bouillir, retirez sur le coin du fourneau, couvrez et laissez jusqu'à ce que la crème soit prise ; ôtez les pots et laissez refroidir avant de servir.

Sabayon à la crème. — Mettez cinq jaunes d'œufs dans une casserole de cuivre, avec 100 grammes de sucre en poudre et un zeste de citron ; travaillez l'appareil et mouillez d'un verre de vin blanc ou de vin de Malaga ; mettez sur le feu, et fouettez jusqu'au moment où le mélange devient mousseux et résistant, mais ne laissez pas bouillir.

Mousse au chocolat. — Fondez 150 à 200 gr. de chocolat à la bouche du four ; ajoutez-y huit cuillerées de sucre glacé : travaillez le tout pour le rendre mousseux. Battez séparément 1 litre de *crème Chantilly* (voir ce mot), sucrez-la, puis mêlez-y votre chocolat tiède. Entourez un moule à dôme de glace pilée et salée. Laissez refroidir le moule trois ou quatre minutes. Versez-y votre crème, fermez et couvrez de glace salée. Laissez glacer une heure. Sortez le moule de la glace, trempez-le à l'eau tiède et renversez-le avec précaution sur un plat ou sur une serviette pliée.

Mousse aux châtaignes. — Prenez 250 grammes de farine de châtaignes, un verre à bordeaux de sirop de sucre à 30°, un demi-litre de crème double montée en neige, sucrée ; mélangez le tout ; montez des lames fines de biscuits autour d'un moule uni, masquez-en le fond également ; remplissez le moule avec l'appareil, fermez-le, lutez-le avec beurre manié ; enfermez le moule deu heures dans la

glace salée ; renversez-le sur plat rond, entourez-le avec une couronne de marrons glacés.

Mousse pralinée. — Prenez 250 grammes de pralines ordinaires. Pilez-les au mortier, aussi fin que possible. Battez en mousse un demi-litre de bonne crème. Quand elle sera bien ferme, mêlez avec soin les pralines pilées. Préparez cette mousse plusieurs heures d'avance, en ayant bien soin de la mettre sur un tamis pour la faire égoutter. Cette crème, préparée à l'avance, a beaucoup plus de parfum. Faite avec des pralines roses, elle est fort jolie à l'œil.

Entremets sucré aux bananes. — Faites une bonne compote de pommes bien réduite, parfumée avec du zeste de citron, passez le tout au tamis ou à la passoire fine. Disposez dans un plat et garnissez, en couronne, avec des bananes bien mûres coupées en rondelles. Saupoudrez de sucre vanillé.

Blanc-manger aux amandes. — Passez à l'eau bouillante et émondez, c'est-à-dire privez de leur pellicule 500 grammes d'amandes douces et 50 grammes d'amandes amères. Pilez-les dans un mortier en ajoutant de temps à autre un peu d'eau pour les empêcher de tourner en huile. Quand vous aurez ainsi obtenu une pâte épaisse et bien homogène, délayez-la avec un demi-litre d'eau, passez dans une serviette que vous tordrez énergiquement pour bien extraire tout le lait des amandes. Ajoutez 400 grammes de sucre cristallisé fin, 50 grammes de gélatine blanche clarifiée ; remuez jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu. Filtrez encore une fois à l'étamine et versez dans un moule

que vous ferez prendre sur la glace pilée et salée. Démoulez avec précaution, comme il est dit plus haut et servez sur une serviette pliée.

Blanc-manger à la vanille. — Se prépare exactement comme il est dit ci-dessus, sauf qu'on remplace le sucre ordinaire par du sucre vanillé

Blanc-manger au kirsch. — Se prépare comme le *Blanc-manger aux amandes* (voir plus haut), sauf qu'on remplace un quart de l'eau employée pour délayer la pâte d'amandes par une quantité égale de bon kirsch. On peut opérer de même en remplaçant le kirsch par du rhum, du marasquin, de l'anisette, etc.

Blanc-manger au café. — Torréfiez 60 grammes de café, versez-le moulu dans un verre d'eau bouillante ; laissez faire l'infusion ; quand le marc est déposé, tirez à clair. Additionnez alors 200 gr. de sucre et 20 grammes de colle clarifiée; pilez 500 grammes d'amandes douces, délayez avec trois verres d'eau après en avoir exprimé le lait, que vous séparez en deux parties ; dans l'une, versez le café et la colle ; dans l'autre, mettez 20 grammes de colle et 200 grammes de sucre, fondu dans un verre d'eau tiède ; garnissez le moule, et terminez comme il est dit plus haut.

Velouté au chocolat. — Mettez six paquets de chocolat en poudre dans de l'eau; délayez-les et faites-les cuire. Ajoutez un demi-litre de lait bouillant ; prolongez l'ébullition pendant quelques minutes ; liez avec des jaunes d'œufs battus dans de la crème froide. Retirez du feu, passez et laissez refroidir.

Massepains. — Mondez à l'eau chaude 250 gr. d'amandes, mettez-les dans un mortier, broyez en mouillant avec un peu de blanc d'œuf ; il en faut deux pour donner à la pâte la consistance nécessaire. Ajoutez 250 grammes de sucre en poudre, un peu de citron râpé ou de vanille pulvérisée. Mettez cette pâte en petits tas sur des feuilles de papier, dorez le dessus, et mettez au four très doux. Au bout de dix à quinze minutes, retirez du four et détachez aussitôt les massepains du papier.

Massepains au chocolat. — Mondez 250 grammes d'amandes douces ; pilez-les au mortier avec quinze blancs d'œufs ; ajoutez ensuite 500 gr. de sucre. Faites fondre 250 grammes de chocolat avec très peu d'eau, mélangez à la cuiller de bois le chocolat et les amandes pilées. Abaissez la pâte au rouleau ; découpez-la en rondelles et mettez cuire, comme il est dit plus haut, un quart d'heure à four doux.

Plum-pudding. — Amalgamez ensemble un ou deux œufs frais, un demi-litre de crème, six cuillerées de farine, 500 grammes de graisse de bœuf, autant de raisin de Corinthe et de raisin ordinaire, 50 grammes de zeste de citron, autant de sucre en poudre, une orange hachée, 50 grammes de gin et une demi-muscade râpée, de façon à former une pâte épaisse ; liez le tout dans une serviette, plongez-le dans l'eau bouillante, faites bouillir quatre heures, retirez, laissez refroidir, déballez et servez.

Pudding au rhum. — Faites cuire 250 grammes de vermicelle dans 1 litre de lait sucré. Quand

l'appareil est réduit en bouillie très épaisse, mélangez avec quatre œufs entiers, cédrat haché, un quart de raisin de Malaga. Placez dans un moule haut, en fer-blanc uni, et faites cuire au four modéré deux heures. Démoulez et placez au four très doux, pour sécher, durant une demi-heure. Dressez sur un plat creux, couvrez de sucre en poudre, versez un verre à bordeaux de rhum, enflammez en arrosant tout le temps le sommet du gâteau et en piquant avec une fourchette pour faire pénétrer le rhum. Ce pudding peut se servir chaud ou froid.

Pudding à la lyonnaise. — Faites cuire 1 litre de gros marrons de Lyon dans l'eau salée; pelez-les, passez-les au tamis. Cuisez 125 grammes de chocolat dans un demi-litre de lait. Incorporez à cet appareil les marrons en purée, ajoutez trois œufs. Caramelez un moule, versez-y le mélange. Cuisez une heure, servez en masquant d'un sirop de framboises.

Pudding aux dattes. — Prenez 250 grammes de dattes et 125 grammes de moelle de bœuf. Hachez ou découpez finement dattes et moelle; ajoutez-y 150 grammes de sucre, autant de chapelure fine, un peu de muscade râpée et une pincée de sel. Mélangez bien tous les ingrédients avec deux œufs bien battus. Versez dans un moule à pudding ; faites bouillir pendant quatre heures, et servez froid.

Charlotte de pommes. — Pelez, videz et coupez en quartiers une vingtaine de belles pommes de reinette ; faites-les cuire à feu doux dans une casse-

role avec très peu d'eau, 50 grammes de sucre et autant de beurre fin; aromatisez avec un peu de cannelle ; remuez de temps en temps jusqu'à cuisson parfaite. D'autre part, taillez de minces tranches de mie de pain en forme de triangle, passez-les dans le beurre fondu chaud, garnissez-en le fond d'un moule et tout le pourtour, en les juxtaposant de façon à ne pas laisser d'intervalles entre elles. Le moule étant ainsi garni d'une ceinture et d'un fond, remplissez tout l'intérieur avec votre marmelade de pommes ; couvrez le dessus avec d'autres croûtons. Mettez votre charlotte, ainsi montée, dans un four chaud, pendant une demi-heure. Quand elle a pris couleur, démoulez et servez.

Fig. 31. — Moule à charlotte.

Charlotte russe aux pommes. — Au lieu de pain, prenez des biscuits à la cuiller, coupez-les dans le sens de la longueur, gardez les dessous pour fermer votre moule, disposez les dessus, côte à côte, debout, tout autour et à plat, au fond de votre moule, le côté coupé en dedans. Disposez dans l'intérieur de cet appareil une marmelade de pommes semblable à celle qui figure dans une charlotte ordinaire. Mettez le moule à colorer à four doux, démoulez-le, laissez refroidir et servez. Nappez, au besoin, avec une gelée de groseilles très claire. Vous pouvez, si vous le désirez, compliquer un peu la *charlotte russe* en faisant à l'inté-

rieur du moule des sortes de compartiments verticaux composés de biscuits placés debout. Vous remplissez chacun de ces compartiments avec une marmelade différente : abricots, prunes, groseilles, etc.

Charlotte russe à la crème. — Garnissez un moule avec des biscuits coupés en deux, comme il a été dit pour la *Charlotte russe aux pommes*. Serrez-les bien les uns contre les autres et remplissez l'intérieur avec une *crème fouettée*. Démoulez sur plat et mettez au frais jusqu'au moment de servir.

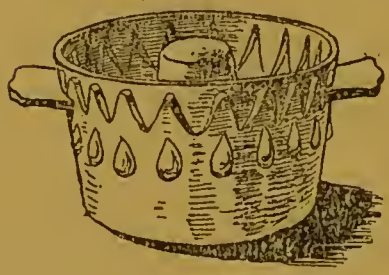

Fig. 32. — Moule à cylindre formant creux.

FRUITS

Salade d'oranges. — Coupez de grosses oranges en rondelles, après les avoir essuyées mais non épluchées. Enlevez les pépins ; disposez ces tranches dans un saladier, saupoudrez-les de sucre finement tamisé ; versez par-dessus un demi-verre d'eau, puis rhum ou cognac en quantité suffisante. Laissez fondre le sucre, remuez et servez.

Salade d'ananas. — Prenez un gros ananas, frais de préférence ou conservé au sirop ; coupez-le en tranches minces. Étalez par-dessus et entre chaque tranche une pincée de sucre en poudre ; arrosez avec un peu d'eau et assez de rhum ou de kirsch pour que les tranches de fruit baignent dans le liquide. Laissez macérer quelques heures et servez.

CHAPITRE XIX

PATISSERIE

L'art du pâtissier, très complexe, nécessite un long apprentissage et un tour de main que la ménagère la plus experte et la plus habile ne peut acquérir de sa propre initiative.

Aussi, n'est-ce point, à proprement parler, de pâtisserie véritable qu'il va être question ici, mais plutôt de recettes simples et faciles permettant aux mains les plus novices de confectionner quelques petits gâteaux, pâtés et brioches succulents et bon marché, en même temps que vivement faits.

On ne peut réussir de pâtisserie sans posséder un four. Nous ne parlons pas de grands fours comme ceux des boulangers, mais de petits fours fixes, comme il en existe dans beaucoup de maisons à la campagne, aussi bien dans les fermes que dans les châteaux, et à Paris dans les grandes cuisines.

A défaut de four fixe et maçonné en briques réfractaires, il existe dans le commerce des fours portatifs en tôle forte, qui rendent d'assez grands services, sans toutefois valoir les premiers. Le four, du reste, ne sert pas, dans la cuisine, exclusivement à la pâtisserie ; il est précieux pour les rôtis de grande dimension. A son défaut, pour des

pâtisseries très légères et de petites dimensions, on peut à la rigueur se servir du simple four de campagne, si connu des ménagères : simple couvercle de tôle à rebords dans lequel on dispose des braises rouges et dont l'emploi est si fréquent dans nombre de préparations culinaires.

Nous allons donc passer en revue les différentes sortes de *pâtes* à l'aide desquelles se font les pièces de pâtisserie les plus usuelles. C'est la partie fondamentale de l'art du pâtissier. Procédant comme à l'habitude, du simple au composé, nous expliquerons ensuite les services que l'on peut attendre des uns et des autres dans la confection des différents gâteaux et pâtés. Aux ménagères qui nous liront de voir si leurs talents culinaires et surtout les moyens dont elles disposent leur permettent d'exécuter telle ou telle recette, de préférence à une autre. C'est en forgeant qu'on devient forgeron, c'est en apprenant avec persévérence et en ne vous décourageant pas devant des échecs plusieurs fois répétés que vous acquerrez la science et l'habileté qui vous manquent.

Pâte feuilletée ou feuilletage. — Cette pâte, qui constitue l'élément principal des pâtés chauds, galettes, gâteaux, tourtes, etc., se prépare de la manière suivante :

Prenez 500 grammes de belle farine de blé ; rassemblez-la en tas sur une table, faites dans le milieu un trou ou *fontaine*, dans lequel vous introduisez un verre d'eau, gros comme une noix de beurre frais, deux jaunes d'œufs et environ 10 grammes de sel. Détrempez la farine dans l'eau et les œufs, en amalgamant le beurre et le sel ; formez-en une pâte de consistance assez ferme que vous roulez en

boule ; laissez reposer une quinzaine de minutes.

Au bout de ce temps, farinez légèrement la table pour que la pâte ne s'attache pas ; abaissez celle-ci au rouleau, en lui laissant une épaisseur de 1 centimètre environ ; prenez 300 grammes de beurre fin, ni trop dur ni trop mou ; étalez-le sur la moitié de la surface de votre pâte et recouvrez de la moitié non beurrée, pour enfermer le beurre entre deux couches de pâte. Aplatissez encore une fois au rou-

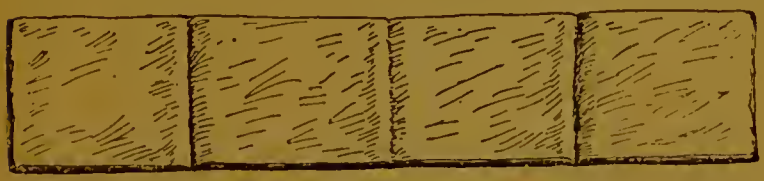

Fig. 33. — Préparation du feuilletage.

leau et donnez à la pâte une longueur double de sa largeur. Repliez-la ensuite sur elle-même, en faisant trois plis, de façon à créer deux couches de beurre superposées, intercalées de couches de pâte, les extrémités primitives se trouvant réunies au milieu et les bouts constitués par un pli (voir figures 33 et 34). Cette opération s'appelle *faire un tour*.

Fig. 34. — Premier tour.

Laissez reposer votre pâte dix minutes après le *premier tour*. Au bout de ce temps, passez votre pâte au rouleau, abaissez-la doucement pour lui rendre sa largeur primitive, puis repliez-la de la même façon que précédemment pour faire un nouveau *tour*.

Le bon feuilletage doit être abaissé à six tours,

séparés chacun par un intervalle de dix minutes au plus et de cinq minutes au moins. Il ne doit être ni trop ferme ni trop mou, et le beurre ne doit jamais traverser la pâte.

Pâte à dresser ou **pâte ferme.** — Cette pâte, qui convient pour les pâtés destinés à être mangés froids, diffère du *feuilletage* par la quantité de beurre à employer, qui est de moitié moindre et qu'on peut à la rigueur remplacer par de la graisse. Elle est très facile à préparer.

Prenez 500 grammes de farine, mettez-la en tas sur la table, faites au milieu une fontaine, dans laquelle vous mettez un verre d'eau, 10 grammes de sel et 150 grammes de beurre divisé en petits morceaux. Maniez bien le tout ensemble, pétrissez la pâte obtenue, étendez-la à la main et rabattez-la quatre fois sur elle-même, en pétrissant toujours. Cette opération étant vivement faite, ramassez votre pâte en boule, saupoudrez-la de farine et enveloppez-la dans une serviette humide. Laissez reposer une heure dans cet état.

Pâte à brioches. — Prenez 500 grammes de farine, gros comme une petite noix de levure de boulanger; délayez avec de l'eau chaude et formez-en une pâte assez ferme que vous enveloppercz dans un linge et mettrez revenir pendant une demi-heure environ dans un endroit chaud.

D'autre part, disposez 500 grammes de farine sur la table, faites au milieu une fontaine dans laquelle vous placerez 300 grammes divisés en petits morceaux, cinq œufs entiers, une poignée de sel gris et un peu d'eau. Pétrissez bien le tout en y amalgamant intimement votre première pâte con-

tenant le levain. Quand le tout est bien homogène et forme une pâte ferme, farinez-la, enveloppez-la dans un linge, placez-la dans un endroit chaud, avec une couverture de laine par-dessus, et laissez dans cet état pendant quelques heures, jusqu'à ce qu'elle soit bien levée, ce qui se reconnaît aux crevasses qui se forment à la surface. Cette pâte s'emploie pour les brioches et les babas.

On prépare soi-même du levain artificiel de la manière suivante :

Faites bouillir ensemble, pendant une heure, 250 grammes de farine de froment et 60 grammes de sucre dans 4 litres d'eau ; ajoutez une pincée de sel. Mettez cette mixture dans une pièce chaude et laissez fermenter. Au bout de vingt-quatre heures, le levain peut être employé.

Pâte à biscuits. — Prenez huit œufs, séparez les jaunes d'avec les blancs, que vous réserverez ; mélangez vos huit jaunes avec 30 grammes de fleur de farine, 250 grammes de fécule et autant de sucre en poudre finement tamisé. Quand le mélange est parfait, ajoutez-y délicatement, en remuant avec une fourchette, vos huit blancs d'œufs préalablement bien battus en neige. Tâchez d'opérer avec légèreté et vivacité pour ne pas laisser retomber la neige.

La pâte à biscuits sert à la confection des meringues, biscuits, gâteaux de Savoie, etc.

Pâte à choux. — Faites fondre dans une casserole sur un feu doux : 250 grammes de beurre, 50 grammes de sucre ; ajoutez un zeste de citron râpé et une toute petite pincée de sel. Dès que l'ébullition se produit, incorporez 250 grammes de farine,

remuez vivement avec la cuiller de bois, de façon à obtenir une pâte un peu ferme et bien liée. Changez-la alors de casserole et ajoutez, un par un, de six à neuf œufs entiers, en travaillant toujours la pâte jusqu'à ce que celle-ci soit suffisamment onctueuse, mais ni trop ferme ni trop molle.

Pâte brisée. — La pâte brisée n'est autre que du feuilletage qu'on a repétri à nouveau et qu'on abaisse ensuite au rouleau au moment de s'en servir.

Pâté froid de veau et de jambon. — Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, avec échalote, oignon, persil bien hachés, une branche de thym et une feuille de laurier. Quand le beurre commence à bouillir, jetez dedans des tranches de jambon maigre et de rouelle de veau. Salez, poivrez, mettez une pincée d'épices, mouillez avec un peu de bouillon et laissez cuire à moitié, à petit feu ; sortez de la casserole vos tranches de viande et laissez refroidir. Préparez, d'autre part, un hachis froid avec du veau de desserte, du lard et des champignons cuits séparément.

Prenez de la *pâte à dresser* (voir plus haut), abaissez-la au rouleau pour lui donner 1 centimètre et demi d'épaisseur environ. Placez dessus votre moule, bien beurré intérieurement, et appuyez fortement, de façon à découper comme à l'emporte-pièce une rondelle de pâte destinée à former le fond de votre pâté. Glissez dessous une feuille de papier beurré. Garnissez ensuite avec de la pâte de moindre épaisseur tout le pourtour intérieur du moule et, en passant votre main dedans, égalisez bien toutes les surfaces. Soudez à

l'eau ou à l'œuf tous les raccords, de façon à former la carcasse de votre pâté sans y laisser de fissures ni de trous. Ceci fait, garnissez avec du hachis tout le fond ; disposez ensuite par-dessus vos tranches de veau et de jambon en les alternant et en les séparant par une mince couche de hachis. Intercalez de place en place, pour bien remplir tous les interstices, des lardons gras. Saupoudrez de sel, poivre et épices toutes les couches de viande, et servez bien tous les morceaux les uns contre les autres, pour ne pas laisser de vides.

Il ne reste plus alors qu'à couvrir le pâté avec un couvercle de pâte ou calotte, de dimension et d'épaisseur égales à celui qui a servi pour le fond ; pour donner au pâté plus de solidité et de résistance, il faut que les bords de la pâte qui forme le pourtour dépassent et recouvrent le bord extérieur de la calotte. On forme à cet effet une sorte de bourrelet par-dessus ; on le mouille un peu et on lisse fortement pour faciliter l'adhésion parfaite. Il importe aussi de ménager au centre de la calotte un petit trou ou *cheminée* par lequel puisse s'échapper la vapeur développée par la cuisson. Faute de cette précaution, le pâté se dessouderait inévitablement. Avant de mettre le pâté dans le four, on en dore la surface à l'œuf. On ne retire le moule qu'après cuisson, au moment de servir.

Fig. 35. — Moule rond pour pâté.

Ce pâté peut se manger chaud ; dans ce cas, on le sert tel quel, au sortir du four. Mais, si l'on doit le consommer froid, il est utile d'introduire dans l'intérieur, par l'orifice de la *cheminée*, une bonne gelée de viande assaisonnée qui, après refroidissement, communique à la garniture une très belle apparence.

Les pâtés de volaille et de gibier se font de la même manière, à l'exception des pâtés de lièvre et de lapin, dont nous donnons ci-après la recette. Toutes les viandes, qu'on les emploie crues ou cuites, doivent toujours être parées et désossées avec soin.

Pâté de lièvre en croûte. — Nous avons donné précédemment, au chapitre du « Gibier », la recette

Fig. 36. — Moule pour pâté, ouvert.

du *Pâté de lièvre* ordinaire (voir ce mot). Quand, au lieu de le servir tel quel sur un plat ou dans une terrine, on désire avoir un pâté de lièvre en croûte, on procède pour les apprêts de la même manière exactement. Le lièvre étant donc désossé, coupé par membres et lardé, on le met à cuire pendant une demi-heure seulement à la casserole, dans

250 grammes de beurre et on le laisse refroidir. Avec les déchets et parures, auxquels on ajoute une bonne poignée de lardons, un oignon, une ou deux échalotes, une gousse d'ail, persil, sel, poivre et épices, on fait une farce hachée, qu'on délaye avec moitié eau-de-vie, moitié vin blanc.

Dans un moule brisé, légèrement beurré, on dispose de la *pâte à dresser*, comme il a été dit pour le *Pâté de veau et jambon* (voir plus haut). On garnit le fond et le pourtour intérieur de minces bardes de lard, puis on remplit avec de la farce, les membres et les filets du lièvre; encore une couche de farce, dans laquelle on introduit une menue branche de thym et une feuille de laurier, puis une dernière couche de bardes de lard. On place par-dessus la *calotte* avec un évent au centre, et l'on met au four. On laisse refroidir dans le moule, que l'on ouvre seulement au moment de servir. Il est inutile d'introduire de la gelée dans les pâtés de lièvre et de lapin, les bardes de lard suffisent à masquer la garniture.

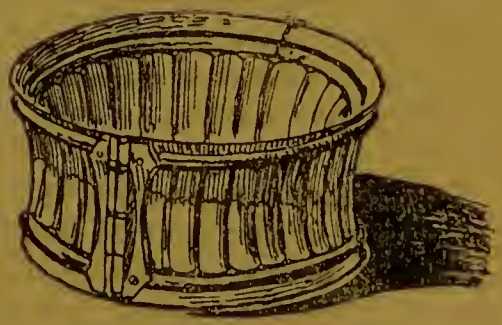

Fig. 37. — Moule brisé, fermé.

Pâté de lapin en croûte. — Voir *Pâté de lièvre.* Il se prépare de la même façon exactement et se sert aussi tout chaud.

Pâté de lièvre en terrine. — On vend dans le commerce des terrines en faïence à feu, spéciales

pour ces sortes de pâtés. Garnissez le fond et le pourtour de bardes de lard, disposez dedans une farce et les membres et filets de votre lièvre, comme il a été dit plus haut, pour le *Pâté en croûte*, à cette différence près que vous pouvez vous dispenser de faire cuire la viande à l'avance. Recouvrez le dessus de bardes de lard, soudez les bords du couvercle avec un peu de farine délayée dans l'eau ; assurez-vous que l'évent du couvercle n'est pas bouché et mettez au four. On reconnaît que le pâté est cuit lorsqu'une aiguille à tricoter enfoncée par le trou du couvercle pénètre facilement dans l'intérieur. Quand on emploie de la viande cuite à moitié à l'avance, le four de campagne suffit pour le reste. Ces pâtés se mangent froids et se servent dans la terrine même où ils ont cuit.

Pâté chaud à la financière (*Entrée*). — Garnissez de *pâte à dresser* (voir ce mot) un moule préalablement beurré. Remplissez-le de farine bien sèche, mettez-le au four. Quand il est cuit et de belle couleur, enlevez avec soin la farine, qui n'avait d'autre utilité que de conserver à la croûte sa forme et l'empêcher de s'affaisser ; remplissez l'intérieur avec un *ragoût à la financière* (voir ce mot), préparé à part. Servez tout chaud, après avoir garni le dessus de quelques écrevisses cuites.

Petits pâtés au jus (*Entrée*). — Ces petits pâtés se font dans des moules de 2 à 3 centimètres de diamètre, dont on remplit le fond et les côtés avec une abaisse de *pâte brisée* (voir ce mot), de quelques millimètres d'épaisseur seulement, découpée de la dimension exacte, au coupe-pâte à roulette. Les moules doivent, bien entendu, être

beurrés à l'avance. Quand ils sont garnis de pâte, on place au centre de chacun d'eux une boulette de hachis de volaille et de chair à saucisse, bien assaisonnée, et on les ferme avec un couvercle en *feuilletage* (voir ce mot), qu'on ne soude pas au pourtour. Quand les pâtés sont cuits au four, ce qui demande peu de temps, on les démoule, on lève le couvercle et, au moment de servir, on achève de les remplir en versant par-dessus la boulette de hachis une sauce un peu épaisse composée de champignons hachés, cervelle de veau en tranches minces, crêtes de coq blanchies et foies de volailles en quartiers.

Petits pâtés à la cuiller (*Entremets*). — Prenez six cuillerées de farine, trois blancs d'œufs, une cuillerée d'huile d'olive, trois cuillerées de crème aigre ; travaillez le tout. Si la pâte est trop épaisse, ajoutez un peu de lait. Prenez ensuite une cuiller de fer, remplissez-la de pâte et plongez dans la friture chaude. Garnissez l'intérieur de ces petits pâtés comme il est dit à la recette précédente.

Rissoles frites (*Entremets*). — Abaissez au rouleau, à 2 millimètres d'épaisseur, de la *pâte brisée* (voir ce mot), sur laquelle vous disposerez, de distance en distance, gros comme une noix de farce de volaille bien assaisonnée. Coupez au coupe-pâte à roulette, dans les intervalles, de manière à laisser autour de chaque petit tas de farce assez de pâte pour pouvoir la replier en forme de chausson par-dessus. Soudez à l'eau les bords, de manière à bien fermer vos rissoles; faites-les frire ensuite de belle couleur dans une friture bouillante ; dressez-les en pyramides sur un plat et servez-les très chaudes.

Vol-au-vent financière (*Entrée*). — Prenez du *feuilletage* à six tours (voir ce mot); abaissez-le au rouleau, de façon à l'amener à 3 ou 4 millimètres d'épaisseur ; coupez dans cette pâte, au moyen du coupe-pâte à roulette, deux ronds de grandeur égale destinés à former le fond et le couvercle de votre pâtisserie, puis une bande assez longue et assez large qui vous servira à en établir le pourtour. Collez , en les mouillant légèrement, les extrémités de cette bande et soudez-en la partie inférieure au morceau qui servira de fond. Garnissez l'intérieur avec du riz sec ou de la farine bien tassée, pour éviter l'affaissement des côtés; placez sur le dessus votre couvercle, dont vous soudrez légèrement les bords à la bande du tour. Mettez au four chaud et laissez dorer. Pour éviter les boursouflures, il est prudent de donner quelques coups de dents de fourchette dans la pâte qui doit former le fond.

Quand la pâte sera cuite, détachez adroitement le couvercle à l'aide d'un couteau, supprimez une partie du feuilletage de dessus pour qu'il ne paraisse pas trop épais, enlevez le riz ou la farine et remplacez-les, dans l'intérieur du vol-au-vent, par un *ragoût à la financière* (voir ce mot), préparé à l'avance. Servez aussitôt, après avoir ajouté quelques écrevisses et replacé le couvercle par-dessus la garniture.

Tourte à la financière (*Entrée*). — La tourte se fait de la même façon que le vol-au-vent. La seule différence qui existe entre les deux préparations réside dans ceci : le vol-au-vent est fait tout entier en *feuilletage*, tandis que dans la tourte le pourtour seul est monté avec du feuilletage; le fond ainsi

que le couvercle sont établis avec de la *pâte brisée* (voir ce mot). Ils se garnissent et se servent de même.

Tourte à la frangipane. — Dans un quart de litre de lait, faites bouillir du zeste de citron, de la cannelle, de la muscade, bien râpés; ajoutez une feuille de laurier-cerise, laissez réduire d'un tiers, passez à l'étamine. Ajoutez alors une poignée de farine, 50 grammes de beurre, autant de sucre en poudre, quatre œufs entiers battus et une douzaine d'amandes douces épluchées et concassées. Mélangez bien le tout ensemble, versez dans une casserole, tenez sur le feu pendant dix minutes en tournant toujours. Disposez cette pâte dans votre tourte, et mettez au four comme il a été dit précédemment.

Timbale milanaise (*Entrée*). — Faites une timbale dans un moule uni, beurré intérieurement et garni de pâte brisée très mince. Recouvrez le fond avec de la pâte feuilletée à six tours ; faites cuire du macaroni dans du bouillon et assaisonnez-le avec du sel, du poivre et du parmesan râpé, après l'avoir fait égoutter. Mettez au fond de la timbale une couche de macaroni saupoudrée de parmesan, puis une couche de ragoût milanaise préparé et cuit à l'avance et composé de crêtes, de quenelles, de champignons, de truffes, de ris de veau coupé en rondelles, le tout arrosé de sauce tomates. Remplissez la timbale, en alternant les couches de macaroni et de ragoût. Décorez la couche supérieure en y plaçant de belles crêtes et des truffes coupées en rondelles (voir au chap. XVII, *Macaroni en timbale*).

Timbale de fruits (*Dessert*). — Garnissez moule à charlotte avec de la pâte brisée ; empliss sez-le avec de la marmelade de pommes et de la compote de poires ; cuisez une heure à feu doux, démoulez et servez froid ou chaud.

Dumpling aux pommes. — Après avoir fait une pâte chaude et l'avoir roulée très mince, placez-la sur un plat et mettez par-dessus une certaine quantité de pommes pelées, saupoudrées de sucre. Mouillez les bords de la pâte, fermez-la, enveloppez le tout dans un linge, puis faites bouillir pendant une heure dans de l'eau. Servez ce mets tout entier après avoir versé dessus du beurre chaud et l'avoir couvert de sucre râpé.

Tartes aux fruits (*Entremets*). — Les tartes aux fruits se font tout entières avec de la *pâte brisée* et sans couvercle, les fruits devant être apparents. On les dispose en abaisse très mince dans une tourtière à rebords festonnés, légèrement graissée, et on les met cuire au four avec ou sans les fruits, suivant ceux que l'on emploie.

Les *poires* se font cuire sur la tarte, après qu'on les a débarrassées de leurs queues et de leurs pépins.

Les *pommes* s'emploient également crues ; on les coupe en tranches minces, que l'on dispose les unes par-dessus les autres, en échelons. On les met cuire sur la tarte (voir *fig.* 39).

Les *fraises* et *groseilles* s'emploient également crues ; on ne les place dans la tarte qu'au moment de servir. On les arrose, comme tous les autres fruits, d'ailleurs, avec un sirop épais composé de sucre, de vin blanc et de jus de fruits de l'espèce employée.

Fig. 38. — Tarte aux poires.

Fig. 39. — Tarte aux pommes.

Fig. 40. — Tarte aux cerises.

Fig. 41. — Tarte aux confitures avec grillage en place.

Fig. 42. — Tarte aux confitures sans grillage.

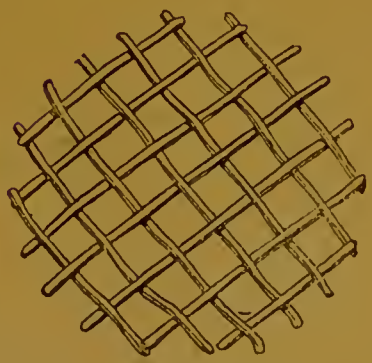

Fig. 43. — Grillage seul, pour tarte aux confitures.

Les *prunes*, reines-Claude, monsieur, quetches et les abricots, etc., s'emploient comme les cerises et se font cuire soit avec la tourte, soit à part, si les fruits sont très gros.

A défaut de fruits frais, on peut employer des marmelades, des compotes et même des confitures. Comme compotes, on utilise souvent la compote de pommes et d'abricots. Comme confitures, on se sert des gelées de cerises, groseilles, pommes, coings, etc.

Les tartes aux confitures se servent généralement masquées d'un petit grillage en pâtisserie, comme le représente la figure 43 ci-contre. Ce grillage, fait avec de minces petites bandelettes de pâte, se prépare et se cuit au four à part, sur un papier beurré. On le met en place au moment de servir

Brioches. — Prenez de la *pâte à brioches*, préparée comme il a été dit au début de ce chapitre ; coupez dans cette pâte des morceaux de la grosseur que vous désirez ; donnez-leur la forme de brioches en soudant la tête avec un peu d'eau chaude. Dorez toute la surface au jaune d'œuf battu ; faites cuire au four plus ou moins de temps suivant leur grosseur.

Baba au rhum (*Entremets*). — Dans de la *pâte à brioches*, ajoutez : 100 grammes de raisin sec égrené, autant de raisin de Corinthe, autant de sucre en poudre, une pincée de poudre de safran, des tranches fines d'écorces de cédrat confites, un demi-verre de madère ou de malaga blanc. Pétrissez et mélangez bien le tout ensemble, jusqu'à obtention d'une pâte molle et bien liée, que vous mettez dans un moule bien beurré intérieurement.

Laissez le baba dans cet état pendant quelques heures jusqu'à ce que la pâte ait un peu fermenté. Faites-le cuire ensuite à feu doux pendant une heure environ, jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur. Démoulez, laissez refroidir, couvrez de bon rhum en servant.

Flan. — Délayez ensemble dans une casserole trois cuillerées de farine et trois œufs entiers ; mouillez avec du lait et, en remuant toujours, faites cuire votre appareil pendant un quart d'heure sur un feu doux. Ajoutez ensuite, en dehors du feu, une poignée de macarons écrasés, de la fleur d'oranger et du sucre en poudre. Le flan se sert seul ou dans une tarte préparée et cuite comme il a été dit pour les *Tartes aux fruits* (voir ce mot).

Madeleines. — Faites une pâte en délayant dans la casserole 250 grammes de farine dans moitié de beurre fondu; ajoutez 250 grammes de sucre en poudre, un zeste de citron râpé, quatre jaunes d'œufs et deux blancs battus en neige. Quand la pâte est bien liée, disposez-la dans des petits moules spéciaux, préalablement beurrés, que vous mettez à feu doux. A défaut de moules, on peut faire les madeleines en versant la pâte simplement sur une tourtière, de l'épaisseur voulue et en découpant dans cette pâte des morceaux de dimensions quelconques.

Biscuits. — Prenez de la *pâte à biscuits* (voir ce mot au commencement du précédent chapitre). Versez-la dans des moules en fer-blanc de la dimension voulue, que vous beurrerez au préalable ; ne remplissez qu'à moitié, car la matière gonfle beau-

coup à la cuisson. Saupoudrez de sucre finement tamisé et mettez au four. Retirez-les quand ils ont pris belle couleur.

Biscuits de Savoie. — Prenez de la *pâte à biscuits* (voir ce mot au commencement du présent chapitre); versez-la dans un moule spécial, préalablement beurré à l'intérieur. Faites cuire à four doux ou sous le four de campagne. Quand le biscuit est à point, battez un blanc d'œuf avec 25 grammes de sucre en poudre. Étendez cette composition sur le biscuit avec un pinceau ou des barbes de plumes; laissez-le se glacer à la porte du four.

Gaufres. — Prenez 100 grammes de crème fraîche, 250 grammes de farine et 250 grammes de

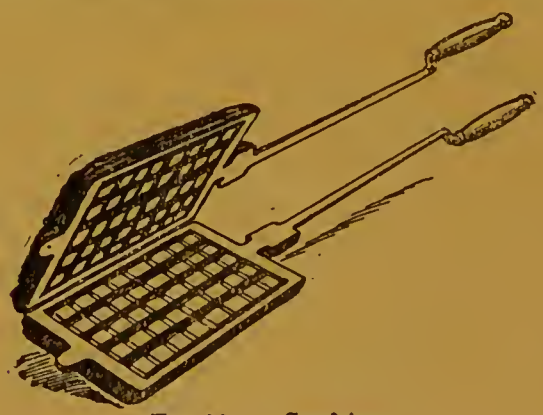

Fig. 44. — Gaufrier.

sucre en poudre, un peu d'eau de fleur d'oranger ; délayez bien le tout pour en former une pâte plutôt liquide.

Graissez bien la surface d'un gaufrier préalablement chauffé ; versez dedans une quantité suffisante de pâte, fermez le moule, faites cuire à feu vif, retournez et servez en saupoudrant de sucre.

Petites gaufrettes pour le thé. — Prenez 500 grammes de farine, 125 grammes de cassonade, 200 grammes de beurre, trois œufs, 10 grammes de cannelle, un peu de levure, un verre de crème, un peu de noix muscade. Mélangez ensemble d'abord, farine et sucre, les œufs en entier, levure, muscade et cannelle ; faites fondre le beurre, puis mélangez-le avec le tout. Laissez raffermir la pâte. Formez-en des boules grosses comme une noix que vous mettrez dans le gaufrier.

Gaufrettes fourrées. — Les gaufrettes fourrées se font de la même façon et avec la même pâte que les gaufres ; le moule seul diffère, car il doit comporter moins de relief et ménager un peu plus d'épaisseur pour les gaufrettes. Celles-ci, une fois cuites sur leurs deux faces, sont séparées en deux sur leur épaisseur, au moyen d'un couteau. On étale sur la face interne une couche de cassonade blonde, de crème d'amandes, de confitures, etc., suivant son goût; on replace par-dessus l'autre moitié de la gaufrette, et l'on sert froid.

Macarons. — Passez à l'eau bouillante, mondez et épluchez des amandes douces mêlées de quelques amandes amères. Pilez-les au mortier, en ajoutant un peu d'eau, de façon à ce qu'elles ne tournent pas en huile. Mélangez-les alors intimement avec 500 grammes de sucre en poudre, deux blancs d'œufs fouettés et du zeste de citron râpé. Prenez avec une cuiller de petites quantités de cette pâte ; disposez-les de forme convenable et bien alignées sur une feuille de papier blanc. Glacez avec du sucre en poudre délayé dans des blancs d'œufs battus et appliqué au pinceau. Faites cuire au four

à douce chaleur; découpez le papier tout autour des macarons et servez.

Macarons de noisettes. — Mondez 125 grammes d'amandes douces ; mettez 125 grammes de noisettes au four, afin d'en enlever la peau facilement pilez amandes et noisettes au mortier, avec six blancs d'œufs ; ajoutez 500 grammes de sucre en poudre ; mélangez fortement à la cuiller de bois ; dressez sur des feuilles de papier, des boules de la grosseur d'une noisette, et faites cuire à four doux, pendant un quart d'heure. Terminez comme il est dit précédemment.

Petits fours à la violette. — Hachez une poignée de violettes simples, préalablement épluchées avec soin, pour un blanc d'œuf. Battre ce blanc très ferme avec 100 grammes de sucre en poudre ; mélangez-y les violettes, disposez le blanc d'œuf en forme de petites meringues sur des papiers d'office, que l'on vend tout préparés. Faites cuire à four doux

Sablés pour le thé. — Pétrissez 250 grammes de farine avec 125 grammes de beurre, 125 grammes de sucre en poudre, une pincée de sel, une pincée de cannelle en poudre et deux cuillerées de rhum. Abaissez votre pâte à 1 centimètre d'épaisseur, découpez-la avec un petit moule, mettez chaque pièce sur une plaque beurrée et donnez la cuisson nécessaire, à four modéré.

CHAPITRE XX

GLACES

Peu de maîtresses de maison osent entreprendre de faire elles-mêmes les glaces, bombes et autres compositions glacées qui sont d'un si grand secours dans la composition d'un menu un peu recherché, et, dans la crainte de ne pas réussir, elles s'adressent au glacier. Elles payent souvent ainsi fort cher ce qui, fait à la maison, eût été meilleur et plus économique.

Notre cadre restreint ne nous permet pas de donner à ce chapitre tout le développement nécessaire ; mais, comme il est bien entendu que nous ne faisons qu'indiquer les recettes les plus faciles à exécuter, nous allons tout de même exposer les grandes lignes de cette intéressante branche de l'art culinaire.

Disons d'abord quelques mots des appareils indispensables : le *seau à glace*, la *sorbetière* et les *moules*.

Le *seau à glace* est un seau en bois épais, bien cerclé, percé sur le côté, à quelques centimètres du fond, d'un trou d'écoulement fermé par une bonde en bois (voir figure 45, ci-après).

La *sorbetière* est un appareil en étain muni d'une

poignée, dans lequel on dispose les compositions à glacer (voir *fig.* 46, ci-contre).

Les *moules* pour les glaces n'ont rien de particulier ; on les trouve dans le commerce (voir *fig.* 47, ci-après : moule à bombe).

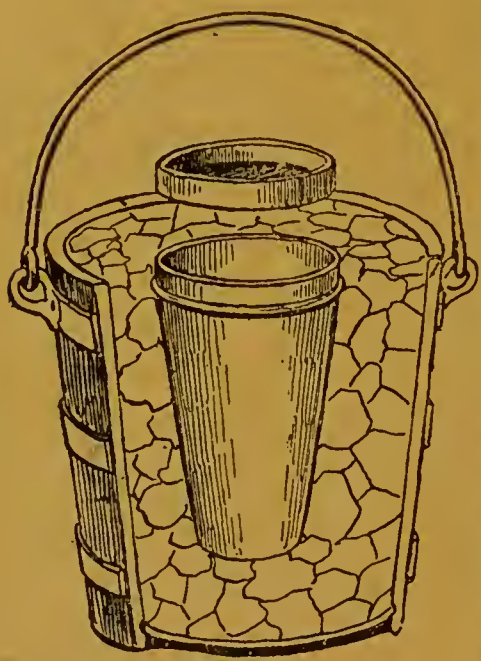

Fig. 45. — Seau à glace.

Glace à la vanille. — Faites chauffer, en remuant toujours, dans un poêlon de cuivre non étamé, le mélange suivant : 1 litre de crème fraîche, dix jaunes d'œufs et 350 grammes de sucre en poudre ; ajoutez une gousse de vanille. Quand la crème commence à prendre un peu de consistance, retirez-la du feu, passez-la au tamis de crin et laissez-la refroidir en la remuant sans cesse.

Quand votre appareil est refroidi, versez-le dans la *sorbetière*. Placez celle-ci dans le *seau à glace*, au fond duquel vous avez disposé une couche de glace concassée, de quelques centimètres d'épaisseur. Tout autour, garnissez de glace pilée et salée, soit avec du sel gris, soit avec du salpêtre dans la proportion de 2 kilos par 10 kilos de glace. Tassez, avec un fouloir en bois, la glace tout autour de l'appareil, de façon à combler tous les

vides. Imprimez à la sorbetière, au moyen de l'anneau, un mouvement de va-et-vient, alternativement de gauche à droite et de droite à gauche. Au bout de cinq à dix minutes, le mélange commence à se congeler ; ouvrez alors la sorbetière, glissez la spatule tout le long des parois intérieures, pour détacher les parties déjà prises et les mélanger avec le reste du liquide. Recommencez cette opération autant de fois qu'il sera nécessaire et de cinq en cinq minutes, jusqu'à ce que la glace soit bien prise, moelleuse et lisse. Videz de temps en temps, en retirant la bonde, l'eau provenant de la fonte de la glace, et remplissez le vide avec de nouvelle glace salée.

Fig. 46. — Sorbetière.

Pour servir, placez une serviette pliée en plusieurs doubles sur un compotier. Avec une cuiller de fer légèrement chauffée, découpez des morceaux de la composition en tranches irrégulières, que vous dressez en forme d'assises, les uns sur les autres, pour simuler un rocher. Sur ce rocher, démoulez votre glace et servez-la vivement.

Glace à l'orange. — Dans deux verres d'eau filtrée et un verre de crème fraîche, ajoutez 350 gr. de sucre, le zeste râpé de deux oranges de Valence et le jus de six oranges entières et laissez en présence pendant une heure ou deux. Au bout de ce temps, filtrez votre appareil au tamis de crin ;

versez dans la sorbetière et faites glacer comme il a été dit précédemment pour la *glace à la vanille.*

Glace à l'ananas. — Prenez un ananas frais, bien mûr; épluchez-le avec soin, en enlevant toutes les parties fibreuses. Pilez-le avec soin dans un mortier. Quand il est réduit en pâte, mettez-le dans une terrine avec 350 grammes de sucre en poudre et deux tiers de litre d'eau. Laissez mariner pendant deux heures au moins. Au bout de ce temps, passez au tamis de crin, versez dans la sorbetière et faites glacer comme il a été dit pour la *Glace à la vanille.*

Glace au chocolat. — Préparez un appareil en tout semblable à celui qui est indiqué pour la *Glace à la vanille* (voir ce mot) et ajoutez-lui, sur le feu, une dissolution de 250 grammes de chocolat râpé dans deux verres de crème fraîche. Mélangez bien le tout, laissez refroidir et versez dans la sorbetière. Terminez comme précédemment.

Glace aux fraises. — Mettez ensemble dans une terrine et mélangez bien : 500 grammes de fraises de bois, 350 grammes de sucre vanillé, un demi-litre de crème fraîche et un demi-litre d'eau filtrée. Laissez macérer pendant une heure, passez au tamis de crin, versez dans la sorbetière et terminez comme il est dit précédemment.

Gelée au citron. — Mettez 25 grammes de gélatine, 250 grammes de sucre, le jus de trois beaux citrons et le zeste de deux dans un moule rempli d'eau aux deux tiers ; faites fondre le tout sur le feu, passez au tamis de soie et laissez refroidir dans un grand saladier. Posez ensuite sur la glace et

fouettez avec un fouet de buis. Lorsque la gelée a acquis l'épaisseur d'une bouillie bien liée, mettez-la dans le moule, que vous placez dans une terrine au fond de laquelle est de la glace; vous garnissez également de glace le tour du moule et son couvercle et laissez prendre ; démoulez ensuite et servez.

Gelée d'abricots au champagne. — Prenez 1 kilogramme d'abricots bien mûrs, fendez-les par le milieu, saupoudrez-les de sucre en poudre, la valeur de 250 grammes, laissez vos abricots à mariner ainsi, pendant quatre heures. Préparez, d'autre part, un demi-litre de sirop avec 250 gr. de sucre pour 250 grammes d'eau. Passez les abricots au tamis, et mêlez-les au sirop avec six feuilles de gélatine fondue et un quart de litre de champagne sec. Moulez la gelée après l'avoir passée une deuxième fois au linge ou au tamis. Tenez le moule sur glace, pilée et salée. Au moment de servir, trempez le moule dans de l'eau tiède; renversez-le sur plat rond ; entourez-le d'une garniture d'abricots en compote.

Bombe glacée aux fruits. — La bombe se fait dans un moule (voir *fig.* 47, ci-contre). On prépare deux ou plusieurs appareils de différents parfums, par exemple un appareil de *glace aux fraises*, un autre de *glace à l'orange* et un de *glace à l'ananas*. On dispose, avec des morceaux de carton mince, mais rigide, des compartiments égaux, dans la hauteur du moule ; on verse dans chacun de ces compartiments les compositions différentes, pour qu'elles ne se mélangent pas, et on place le moule dans la glace comme s'il

s'agissait d'une sorbetière. Quand la bombe commence à bien se congeler, on enlève les cartons, on ferme bien hermétiquement le moule et on le laisse au moins deux heures dans la glace. Au bout de ce temps, et au moment de servir, on trempe le moule dans l'eau tiède, et on sert la bombe sur une serviette pliée.

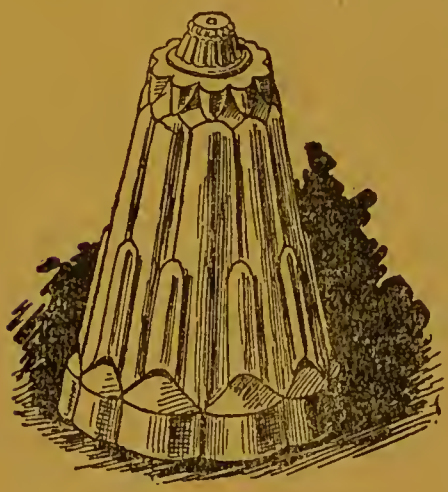

Fig. 47. — Moule à bombe.

Toutes les glaces peuvent se faire dans des moules ou dans la sorbetière, indifféremment. Elles sont seulement plus longues à prendre dans le premier cas.

Quand on se sert de moules, on ne fait pas de *rocher* ; mais, dans tous les cas, on doit servir les glaces sur une serviette pliée.

On peut faire des glaces à tous les parfums et à tous les fruits, le principe est le même et les quantités d'ingrédients nécessaires varient peu. Il est nécessaire de laisser plus longtemps en présence, dans la macération, les fruits dont le parfum est moins développé.

CHAPITRE XXI

CONFITURES, GELÉES, COMPOTES, SIROPS, LIQUEURS

Les confitures, qui ont pour but de conserver pour l'hiver les fruits trop abondants en été, constituent un aliment excellent, très apprécié des enfants.

Pour faire les confitures, ainsi que les compotes et sirops, du reste, on ne doit employer que des ustensiles en cuivre, non étamés, l'étain altérant la couleur des préparations à base de sucre.

Une condition essentielle pour la réussite est de ne pas ménager le sucre, les économies réalisées en apparence sur ce chapitre étant tout à fait illusoires. Quand on ne met pas la quantité de sucre strictement nécessaire, les confitures ne se conservent pas, ou bien alors on est obligé de prolonger la cuisson, ce qui a pour effet de diminuer la quantité d'abord et ensuite de faire disparaître l'arome des fruits employés.

Les confitures, pour être vraiment bonnes, doivent être cuites à feu vif et en remuant tout le temps. Pour qu'elles soient claires et limpides, il importe également de les écumer avec soin, au fur et à mesure que l'écume se produit. On se sert pour cela d'une écumoire en cuivre, non étamée.

Confitures d'abricots. — Prenez des abricots bien sains et pas trop mûrs ; ouvrez-les en deux sans les endommager, enlevez les noyaux que vous casserez à part et dont vous extrairez soigneusement les amandes.

Mettez vos fruits ouverts dans une bassine, avec poids égal de sucre et très peu d'eau ; conduisez la cuisson à feu vif, jusqu'à ce que la confiture se prenne en nappe ; remuez avec précaution pour ne pas abîmer les abricots et les conserver en moitiés. Pendant ce temps, vous aurez blanchi vos amandes et vous les aurez débarrassées de leur enveloppe, qui est très amère .Ajoutez-les alors à la confiture, mais après qu'elle est cuite et en dehors du feu. Versez dans des pots et laissez bien refroidir avant de boucher. Un excellente précaution, qui s'applique à toutes les sortes de confitures, consiste à les recouvrir d'une feuille de papier blanc trempée dans l'eau-de-vie, avant d'appliquer la dernière fermeture, qui sera en papier parcheminé, bien serrée avec une ficelle fine.

Confitures de mirabelles. — Ouvrez vos mirabelles et enlevez-en les noyaux. Mettez-les ensuite à macérer pendant quelques heures dans une terrine de grès, en les saupoudrant de sucre finement pulvérisé, dans la proportion d'un demi-kilogramme de sucre pour un kilogramme de fruits épluchés. Quand les mirabelles seront bien macérées, mettez-les dans la bassine et terminez la cuisson comme il a été dit plus haut pour les abricots. On n'utilise pas les noyaux de prunes.

Confitures de reines-Claude. — Opérez de la même façon que pour les mirabelles, mais cuisez

plus longtemps et à feu moins vif, afin de conserver aux fruits leur belle couleur verte.

Confitures de cerises. — Enlevez les noyaux avec précaution, en abîmant le moins possible les cerises ; pesez-les épluchées et mettez-les dans la bassine avec un vingtième de jus de groseilles rouges et moitié de sucre cassé. Cuisez à grand feu, en remuant doucement, jusqu'à ce que les confitures se prennent en nappe ; terminez comme il a été dit précédemment.

Confitures de fraises. — Faites cuire du sucre, dont vous aurez proportionné la quantité pour qu'elle égale le poids de vos fraises épluchées. Quand il est cuit, — ce qui se reconnaît en trempant le doigt dans l'eau froide puis dans le sucre et encore dans l'eau jusqu'à ce qu'il se forme de la sorte une petite boulette ferme et cassante, — jetez vos fraises dedans, ne laissez faire que quelques bouillons, à bassine couverte; remuez très peu, écumez et versez dans les pots. Bouchez comme il a été dit plus haut ; la confiture de fraises n'est jamais bien ferme, aussi a-t-on l'habitude de ne remplir les pots qu'aux quatre-cinquièmes environ et de terminer en versant par-dessus une couche de bonne gelée de groseilles rouges, qui en assure la conservation.

Confitures de poires. — Videz au vide-pomme et épluchez de belles poires bien mûres, de préférence des poires dites d'Angleterre. Coupez-les par moitiés et faites-les macérer jusqu'au lendemain dans une terrine, avec du sucre en poudre, dans la proportion de moitié du poids des fruits

épluchés. Au bout de ce temps de macération, qui ne doit pas dépasser vingt-quatre heures, mettez vos poires dans la bassine. Cuisez-les à feu vif, en remuant continuellement, mais avec précaution pour conserver l'intégrité des morceaux; ajoutez, vers la fin de la cuisson, une poignée de zeste de citron haché. Terminez comme les autres confitures.

Confitures tout-fruits. — Prenez des abricots, des pêches, des reines-Claude et des mirabelles, épluchez-les, enlevez les queues et les noyaux. Coupez les fruits par quartiers assez petits, mettez-les à macérer, pendant quelques heures, avec moitié de leur poids de sucre pilé. Au bout de ce temps, faites-les cuire dans une bassine, à feu vif, en remuant continuellement ; retirez quand la confiture tombe en nappe, et terminez comme les autres confitures.

GELÉES

Les gelées sont plus difficiles à réussir que les confitures; elles sont de bonne conservation quand elles ont été bien réussies et qu'il n'y entre ni trop ni pas assez de sucre. Certains fruits, tels que les groseilles, les pommes et les coings ne se prêtent d'ailleurs qu'à la confection des gelées ou des compotes et ne se réussissent pas en confitures

Gelée de groseilles. — Prenez des groseilles à grappes, rouges et blanches par moitié, toutes rouges ou toutes blanches, ajoutez une quantité à votre goût de framboises ; si vous voulez une gelée blanche, n'employez, avec les groseilles blanches, que des framboises blanches également.

pluchez et égrenez tous vos fruits, passez-les au mis, puis dans un linge, pour qu'il ne reste aucun pépin. Mettez le jus dans une bassine avec quantité égale de sucre concassé, laissez bouillir une demi-heure en remuant ; écumez soigneusement ; quand la gelée, versée sur une assiette, se fige instantanément, elle est cuite à point. Terminez comme pour les confitures ordinaires.

Gelée de framboises. — La gelée de framboises, qui se fait exactement comme la gelée de groseilles à cela près qu'on ne met que moitié en poids de sucre, est un peu douceâtre, et beaucoup de personnes lui préfèrent la gelée mixte de groseilles et framboises.

Gelée de pommes. — Prenez des pommes de reinette bien saines et fermes, sans être trop mûres ; épluchez-les, videz-les au vide-pomme et coupez-les par quartiers, que vous jetterez au fur et à mesure dans l'eau pour qu'ils ne noircissent pas. Mettez-les ensuite dans la bassine en mouillant d'eau à hauteur ; laissez cuire doucement jusqu'à consistance d'une bouillie épaisse que vous verserez ensuite sur un tamis de crin et laisserez égoutter naturellement, sans presser. Filtrez à la *chausse* le jus obtenu, laissez-le reposer. D'autre part, faites cuire du sucre jusqu'à ce qu'il devienne filant, sans prendre couleur ; mettez-en une quantité égale au poids de votre jus ; ajoutez alors celui-ci et le jus d'un citron. Finissez de cuire, écumez et versez dans les pots comme à l'ordinaire.

Gelée de coings. — Pour 5 kilogrammes de coings bien mûrs, prenez 1 kilogramme de pommes de

reinette grise. Pelez seulement la moitié des coings, essuyez seulement les autres, ainsi que les pommes, que vous viderez seulement sans les éplucher. Coupez tous les fruits en quartiers assez minces, mettez-les à cuire dans une bassine avec de l'eau à hauteur. Laissez cuire doucement, en remuant, jusqu'à ce que les coings cèdent sous la pression du doigt. Procédez alors comme il a été dit pour la gelée de pommes, égouttez, sans presser, le jus de la cuisson sur un tamis de crin. Mettez dans la bassine, ce jus passé à la *chausse*, et additionné de poids égal de sucre concassé. Laissez bouillir, écumez, ajoutez le jus d'un citron et terminez comme les autres gelées.

Groseilles en cristal. — Choisissez dans une quantité de groseilles les plus belles grappes, mélangez-les comme couleur. Qu'elles soient surtout très mûres. Trempez-les dans un demi-verre d'eau auquel vous aurez ajouté deux blancs d'œufs battus en neige. Faites ensuite égoutter quelques instants vos grappes, et roulez-les dans du sucre en poudre. Mettez-les sécher sur du papier ; le sucre se cristallisera autour de chaque grain, et ce sera, servi sur un compotier de cristal, d'un fort joli effet. Les cassis peuvent s'arranger de même

Marrons au sucre ou **marrons glacés.** — Mettez à rôtir de beaux marrons de Lyon, bien sains, pelez-les, enlevez les deux écorces, et dans cet état faites-les mijoter sur le feu, quelques minutes, dans un sirop de sucre ; sortez-les avec précaution de la casserole, saupoudrez-les abondamment de sucre en poudre ; arrosez par-dessus avec quelques gouttes de jus de citron ; laissez refroidir et servez.

COMPOTES

Les compotes diffèrent des confitures en ce qu'elles nécessitent beaucoup moins de sucre ; elles ne se conservent du reste, en général, que pendant quelques jours.

Compote de pommes. — Épluchez et videz au vide-pomme, puis coupez par quartiers des pommes dures. Faites bouillir de l'eau, à laquelle vous ajouterez quelques gouttes de vinaigre ; plongez les pommes dedans et laissez-les finir de cuire sans bouillir, à casserole couverte. Quand elles sont devenues bien tendres, sortez-les, égouttez-les, rangez-les sur un compotier et arrosez-les avec du sirop de sucre à 30°, aromatisé avec du zeste de citron et clarifié.

Compote de poires. — Épluchez, videz et coupez par quartiers vos poires, comme il a été dit pour les pommes. Cuisez, terminez et servez de même.

Compote d'abricots. — Prenez des abricots frais, ouvrez-les en deux, enlevez les noyaux, mettez-les dans l'eau bouillante et laissez-les sur le coin du fourneau, sans bouillir, jusqu'à ce qu'ils soient devenus tendres. Sortez et égouttez-les. Prenez du sucre concassé, mettez-le cuire dans une bassine avec l'eau de cuisson des abricots. Quand le sirop atteint 30°, versez-le sur vos moitiés d'abricots rangées dans un compotier.

Les abricots secs, dits abricots de Californie, conviennent bien à la confection des compotes ; on les met tremper à l'eau froide la veille pour les

faire revenir, et pour le reste on procède comme s'il s'agissait d'abricots frais.

Compote de pêches. — Prenez des pêches d'espalier, dont le noyau se retire facilement ; ouvrez-les, blanchissez-les à l'eau bouillante jusqu'à ce que la peau s'enlève d'elle-même. Dressez-les sur un compotier, arrosez-les avec un sirop à 30° fait avec du sucre concassé et l'eau de cuisson des pêches. Laissez bien refroidir votre compote avant de la servir.

Compote de cerises. — Prenez de belles cerises de Montmorency, supprimez les queues et les noyaux, sans abîmer les fruits. Mettez-les sur feu doux dans un poêlon de terre en les saupoudrant de sucre finement pulvérisé. Remuez bien, laissez jeter quelques bouillons, versez dans un compotier et laissez refroidir avant de servir.

Compote de melon. — Prenez un melon bien sucré, pas trop mûr, enlevez-en la peau et les pépins, coupez le reste par tranches minces que vous blanchissez à l'eau bouillante et laissez cuire sur le coin du fourneau sans bouillir. Quand la pulpe du melon est devenue bien tendre, sortez les morceaux, dressez-les dans un compotier et versez par-dessus un sirop à 30°. Laissez refroidir et servez.

Macédoine de fruits. — Cuisez dans un sirop vanillé des poires et des pommes coupées en quartiers, pêches, abricots, prunes, cerises, etc., chaque qualité de fruits retirée de la cuisson suivant son degré de tendreté. Égouttez dans un compotier et versez

ce sirop dessus en ajoutant quelques gouttes de kirsch et de marasquin.

Chartreuse de fruits confits. — Coupez des fruits confits par morceaux, mélangez-les à 500 grammes de marmelade de pommes ; arrosez le tout d'un demi-décilitre de rhum et rangez-le sur un plat en donnant la forme de dôme ; couvrez avec des fruits confits coupés en morceaux ; nappez d'une gelée de groseilles et servez.

SIROPS

Sirop pour compotes. — Mettez fondre, dans un poêlon en terre vernissée, 1 kilogramme de sucre, mouillé avec un bon demi-litre d'eau tiède. Quand il est à peu près fondu, laissez jeter quelques bouillons à feu vif en remuant. Ajoutez du jus de citron, retirez sur le coin du fourneau, écumez, ajoutez encore quelques morceaux de zeste de citron hachés menu; dix minutes après, passez au tamis. Le sirop est à point pour toutes les compotes, quand il pèse 30 à 32° au *pèse-sirop*.

Sirop de gomme. — Prenez 250 grammes de belle gomme arabique blanche, mettez-la à fondre la veille dans deux grands verres d'eau tiède. Remuez souvent, puis filtrez à l'étamine. D'autre part, faites fondre 1 kilogramme de sucre dans un litre d'eau tiède, mettez sur le feu, laissez jeter quelques bouillons, écumez ; ajoutez alors votre dissolution de gomme et laissez bouillir. Le sirop est à point quand il pèse 33°, et on peut ainsi le mettre en bouteilles.

Sirop de cerises. — Épluchez des cerises de Montmorency, supprimez-en les queues et à une partie seulement les noyaux. Écrasez tout le reste au mortier, passez le jus obtenu à travers un tamis de crin et mettez-le à reposer au frais pendant une journée. Le lendemain, mettez le jus sur le feu avec poids égal de sucre ; laissez cuire, écumez et retirez du feu quand le sirop atteint 33°. Mettez en bouteilles une fois bien refroidi.

Sirop de vinaigre framboisé. — Mettez infuser pendant deux jours, dans une cruche en grès contenant 2 litres de bon vinaigre blanc, 1 kilogramme de framboises bien mûres, épluchées. Au bout de ce temps, passez votre infusion au tamis de crin, versez-le dans une bassine avec poids égal de sucre concassé. Laissez celui-ci se dissoudre, mettez ensuite sur le feu et retirez quand le sirop pèse 33°. Mettez en bouteilles une fois refroidi.

LIQUEURS

Vin chaud. — Mettez dans un poêlon en terre ou en porcelaine 125 grammes de sucre cassé, ajoutez assez d'eau froide pour qu'il fonde ; remuez, puis additionnez de cannelle râpée, clous de girofle, zeste de citron et une bouteille de vin rouge. Laissez chauffer sur le feu jusqu'à ce que la surface blanchisse, sans bouillir. Passez à l'étamine, servez en ajoutant au dernier moment quelques tranches minces de citron.

Punch. — Râpez le *zeste* d'une orange et celui d'un citron ; faites-les infuser une demi-heure

dans un verre de sirop de sucre épais et froid. D'autre part, humectez avec de l'eau 1 kilogramme de sucre en morceaux ; ajoutez-y le jus de votre orange et de votre citron, puis 1 litre de rhum et autant de bon cognac. Trempez un morceau de sucre dans ce mélange, enflammez-le et communiquez le feu à tout l'appareil. Agitez avec une cuiller de fer pour entretenir la flamme. Quand vous jugerez que le liquide est assez chaud, éteignez le punch ; ajoutez-y votre infusion froide ; passez à l'étamine et versez dans les verres.

On vend dans le commerce du punch tout préparé, qu'il n'y a qu'à enflammer et à servir ; mais la recette ci-dessus est très facile à exécuter.

Punch au miel. — Pour deux personnes, prenez 1 litre d'eau et 250 grammes de miel, un peu de cannelle, quelques clous de girofle, un peu d'écorce d'orange ou de citron et le jus d'un de ces deux fruits. Faites cuire ces ingrédients jusqu'à réduction du sixième de la masse, en ayant soin d'enlever l'écume qui s'est formée. N'ajoutez le jus de citron ou d'orange qu'après la cuisson, si vous voulez, l'arome se maintiendra mieux. Versez ensuite dans le bol à punch, en passant à travers un linge, et ajoutez un tiers de litre d'arac. On peut déguster le punch au miel, chaud ou froid, selon le goût : il se conserve pendant plusieurs semaines, dans des bouteilles bien fermées.

Curaçao. — Dans une cruche en grès de contenance suffisante, versez 5 litres de bonne eau-de-vie dans laquelle vous faites macérer 250 grammes d'écorces d'oranges sèches et bien propres. Ajoutez quelques pincées de cannelle râpée, une dizaine de

clous de girofle, et bouchez bien avec un parchemin. Disposez la cruche devant le feu ou à la chaleur du soleil, pendant une quinzaine de jours, en l'agitant de temps à autre. Quand la macération est terminée, filtrez le liquide à la chausse et ajoutez-y 125 grammes de sucre dissous dans un demi-litre d'eau froide. Mettez en cruchons.

Crème de vanille. — Faites macérer, pendant une ou deux heures, deux gousses de vanille coupées minces, dans un litre d'alcool à 90°. D'autre part, préparez un sirop de sucre (500 gr. pour 1 litre d'eau). Versez votre macération dans le sirop, et filtrez à la chausse.

Crème d'anis. — Faites macérer pendant une huitaine de jours 25 grammes de graines d'anis dans 1 litre d'eau-de-vie à 50°. D'autre part, préparez à froid un sirop de sucre épais (750 grammes pour un demi-litre d'eau). Versez votre macération dans le sirop, laissez reposer, filtrez à la chausse, et mettez en bouteilles

Brou de noix. — Prenez une dizaine de cerneaux ou noix vertes, coupez-les en deux ; mettez-les à macérer dans une cruche avec 1 litre d'eau-de-vie à 45°. Bouchez bien la cruche, disposez-la devant le feu ou mieux à la chaleur du soleil, cela pendant un mois environ, en agitant de temps à autre le liquide. Au bout de ce temps, filtrez à l'étamine la macération, ajoutez-y un peu de cannelle et de coriandre, deux verres de sirop de sucre à 30°. Laissez en présence ces divers ingrédients pendant une huitaine de jours encore. Filtrez ensuite à la chausse et mettez en bouteilles.

CHAPITRE XXII

VOCABULAIRE DES TERMES ET USTENSILES EMPLOYÉS EN CUISINE

Abaisse. — Terme qui ne s'emploie qu'en matière de pâtisserie pour désigner une pâte passée sous le rouleau et destinée à former le fond d'une tourte, d'un vol-au-vent, d'un pâté, etc.

Abaisser. — Passer le rouleau à pâtisserie sur une pâte, dans le but de l'étendre en surface et de l'amener à l'épaisseur voulue pour l'emploi auquel on la destine.

Abatis. — C'est ce que l'on supprime des volailles destinées à être mises à la broche : pattes, *ailerons*, cou, foie et gésier.

Aiguillettes. — Morceaux longs et minces, que l'on nomme aussi *filets* et que l'on prélève, en découpant sur l'estomac des volailles, canards et dindes principalement, ou le long de l'épine dorsale, dans les animaux de boucherie et le gibier de poil.

Aileron. — Extrémité de l'aile d'une volaille ou d'un oiseau et qui fait partie de l'*abatis*.

Amalgamer. — Opération ou manipulation qui consiste à mélanger intimement plusieurs substances.

Ambigu. — Repas impromptu, où l'on ne sert pas de potage, mais au cours duquel se trouvent réunis sur la table les viandes et le dessert.

Amourettes. — Moelle allongée des animaux de boucherie : bœuf, veau, mouton.

Appareil. — Mélange des produits de diverse nature qui entrent dans une préparation culinaire. On dit un appareil à biscuits, un appareil à quenelles, etc.

Aromates. — Substances végétales douées d'une odeur ou d'une saveur très fortes et destinées à relever le goût des préparations culinaires. Tels sont le thym, le laurier, l'estragon, le basilic, l'anis, le safran, etc.

Aspic. — Entrée froide composée de filets de gibier, de volaille ou de poisson, auxquels on ajoute une garniture de crêtes de coq, de truffes, de cornichons, etc., que l'on dispose dans un moule et que l'on entoure complètement de gelée transparente.

Bain-marie. — Récipient rempli d'eau chaude, dans lequel on dispose d'autres casseroles ou pots contenant des sauces, garnitures ou mets devant être réchauffés doucement ou tenus au chaud. sans bouillir.

Les cuisinières et les ménagères se désolent sou-

rent en voyant le bain-marie devenir blanc ; une couche de matière calcaire apparaît au fond et sur les parois, en un mot l'eau dépose.

Pour éviter cet inconvénient, mettez simplement dans le fond du bain-marie deux ou trois coquilles d'huîtres préalablement nettoyées. Ces coquilles ne tarderont pas à être couvertes d'une couche pierreuse. Vous n'avez plus qu'à les remplacer de temps à autre.

Barde. — Tranche de lard gras, très mince, dans laquelle on enveloppe les pièces que l'on veut préserver du feu trop vif de la rôtissoire. Les bardes de lard servent aussi à *foncer* les casseroles ou les *braisières* dans lesquelles on veut faire cuire lentement une pièce quelconque. On les tient un peu plus épaisses dans ce dernier cas, et même on les remplace parfois par des couennes dont on tourne alors le côté externe du côté du fond.

Barder. — Envelopper une pièce à rôtir avec des *bardes* de lard (voir ce mot).

Bassine à confitures. — Ustensile en cuivre, non étamé, dans lequel on fait les confitures et sirops au sucre.

Béchamel. — Sorte de *sauce blanche* (voir ces mots au chapitre des *Sauces*).

Blanchir. — Opération qui consiste à plonger quelques minutes dans l'eau bouillante les légumes, fruits et viandes, qu'on veut attendrir ou dont on enlève ainsi l'âcreté. On blanchit les choux, les salsifis, les pieds de mouton, la tête de veau, etc.

Bouquet. — Petit paquet de persil et de ciboules liés ensemble avec du gros fil et qu'on met dans le pot-au-feu, les sauces et les ragoûts. On donne le nom de *bouquet garni* à un bouquet plus volumineux, lié de la même façon et comprenant persil, ciboule, thym, laurier, ail ou oignon piqués de clous de girofle, etc. Ces bouquets, qui doivent toujours être attachés très solidement, se retirent toujours soit au moment de servir, soit quand on fait la *liaison*.

Braiser. — Cuire à l'étouffée dans une *braisière*.

Braisière ou daubière. — Ustensile de cuisine de forme oblongue, en fonte, cuivre étamé ou terre à feu, pourvu d'un couvercle fermant bien, dont les rebords permettent de disposer par-dessus de la braise ou des cendres rouges. Les braisières en métal contiennent un faux fond mobile, percé de trous, sur lequel on dispose la pièce à braiser, pour qu'elle n'attache pas au fond (voir *fig.* 49).

Brider. — Opération qui consiste à maintenir les membres d'une volaille à l'aide de ficelle ou de gros fil. On bride également certaines pièces, telles que la tête de veau, la hure, etc., pour leur conserver leur forme primitive.

Brochettes. — Sortes de petites lames plates et pointues — en bois ou en fer dans la cuisine, en argent ou en ruolz pour la table — qui servent à retenir le rôti sur la broche ou à fixer une pièce quelconque. On se sert de brochettes pour maintenir ouverts, par exemple, les rognons de mouton, pour enfiler par la tête les éperlans frits, etc.

Buisson. — Terme qui sert à désigner tous les mets en général qui sont servis en forme de pyramide, mais qui s'applique principalement aux écrevisses cuites (voir *Buisson d'écrevisses*, *fig.* 30).

Chapelure. — Pain rassis râpé. La *chapelure blonde* est faite avec de la mie ; la *chapelure brune*, avec de la croûte.

Chausse. — Pièce de feutre ou de flanelle épaisse en forme de cornet qui sert dans la clarification des liquides, au même titre que le papier Joseph, mais qui s'applique plutôt aux liquides sirupeux.

Chinois. — Petite passoire à trous très fins, ayant la forme d'un entonnoir et servant à passer les bouillons et consommés.

Ciseler. — Faire des incisions en biais sur un poisson que l'on veut faire griller, afin qu'il ne se déchire pas de lui-même en cuisant.

Clarifier. — Rendre clair et transparent un liquide quelconque. On clarifie les liqueurs avec des blancs d'œufs battus, et on filtre ensuite à la *chausse*. On clarifie le bouillon et les gelées avec de la viande crue hachée, délayée dans de l'eau et battue avec des blancs d'œufs. On clarifie le beurre en le faisant fondre tout doucement sur le feu et en le passant ensuite à l'étamine.

Concasser. — Piler grossièrement dans un mortier ou sur un objet dur. On concasse le sucre, le gros poivre, etc.

Condiments. — Assaisonnements de haut goût, tels que : piment, poivre, gingembre, muscade girofle, etc.

Coupe-pâte. — Emporte-pièce en fer étamé qui servent à découper dans la pâte des fonds de pâtés ou de tourtes. Le coupe-pâte à roulettes (voir *fig.* 56) se passe de description. On s'en sert pour tous usages utiles.

Croûtons. — Tranches de mie de pain rassis, découpées en forme de dés, de cœurs, de triangles, de rondelles, etc., que l'on fait frire dans le beurre et qui se servent avec les purées, pour décorer le plat.

Cuisson. — Manière de cuire. Se dit en même temps du liquide et des ingrédients dans lesquels on fait cuire une pièce de viande.

Daube. — Préparation de viandes, de gibier ou de volailles, qui se mange froide le plus souvent.

Débrider. — Enlever les fils et les *brochettes* ou *hâtelets* qui ont servi à brider une pièce quelconque.

Décanter. — Tirer au clair, en le versant doucement, un liquide qu'on a laissé déposer. On décante le vin très vieux, et on le met en carafes avant de le servir sur la table, s'il existe un dépôt au fond de la bouteille d'origine. Il est préférable cependant de se servir d'un panier incliné pour conserver au cru servi son cachet d'authenticité.

Décorer. — Embellir de toutes manières et avec des accessoires variés un plat ou une pâtisserie.

Dégorger. — Mettre tremper les viandes, les poissons, dans l'eau froide pendant une heure environ pour les débarrasser du sang ou des impuretés qu'ils contiennent et les rendre plus blancs.

Dégraisser. — Enlever la graisse du bouillon, d'une sauce, d'un ragoût, etc.; on se sert aussi d'une cuiller spéciale, dite dégraisseuse.

Désosser. — Oter les os des viandes, volailles ou gibiers, ou les arêtes de la chair des poissons.

Desserte. — Restes d'un repas et en général mets entamés ou non qui ont figuré sur la table à un repas précédent.

Dorer. — Badigeonner le dessus d'une pièce de pâtisserie avec un pinceau ou une barbe de plume trempés dans des jaunes d'œufs battus.

Dresser. — Disposer les mets sur le plat, de la manière la plus agréable à l'œil. C'est tout un art, qui n'a d'autre guide que le bon goût.

Échauder. — Plonger dans l'eau bouillante un animal dont on veut enlever rapidement le poil ou les plumes.

Émincer. — Couper en tranches minces de la viande ou des légumes.

Entrées. — Mets chauds le plus souvent, qui sont servis sur la table immédiatement après le potage ou en même temps qu'une grosse pièce de rôti.

Entremets. — Mets qui se composent habituellement de légumes, pâtisserie légère, crèmes, gelées et se servent en même temps que le rôti et avant le dessert.

Escalopes. — Petites tranches minces, rondes ou ovales, de viande ou de poisson, désossés, qu'on dresse en couronne sur un plat en les posant à moitié les unes sur les autres.

Étamine. — Étoffe de laine qui sert à passer les sauces ou certaines purées.

Étouffer. — Cuire les viandes ou les légumes dans un vase bien clos, dont on garnit le dessous du couvercle de papier beurré, pour empêcher l'évaporation.

Farces. — Hachis de volaille, gibier, chair à saucisses, poisson, auquel on ajoute des légumes divers, des champignons, truffes, marrons, etc.

Farcir. — Garnir de farce le corps d'une volaille ou l'intérieur d'une pièce de viande roulée et *bridée* ensuite.

Filet. — Partie la plus délicate des animaux de boucherie, des volailles et gibiers. Le *filet*, chez le bœuf, est placé tout le long de l'épine dorsale, sous les côtes ; le *faux filet*, sur le même animal, est parallèle au filet, mais placé à l'extérieur, le long de l'échine. On donne aussi le nom de *filets* à des bandes de chair longues et étroites, prélevées dans les meilleurs morceaux (voir *Aiguillettes*).

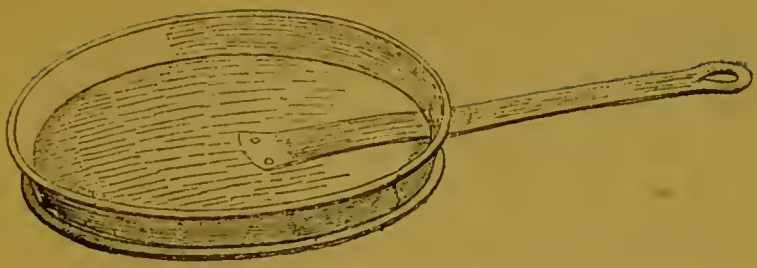

Fig. 48. — Four de campagne.

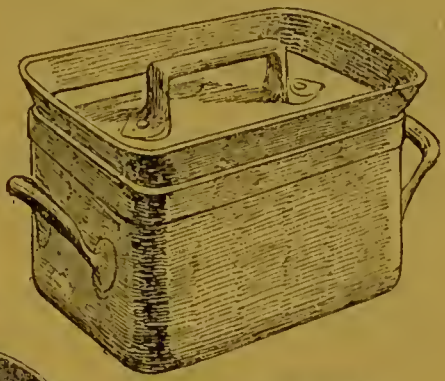

Fig. 49. — Braisière.

Fig. 50. — Sauteuse.

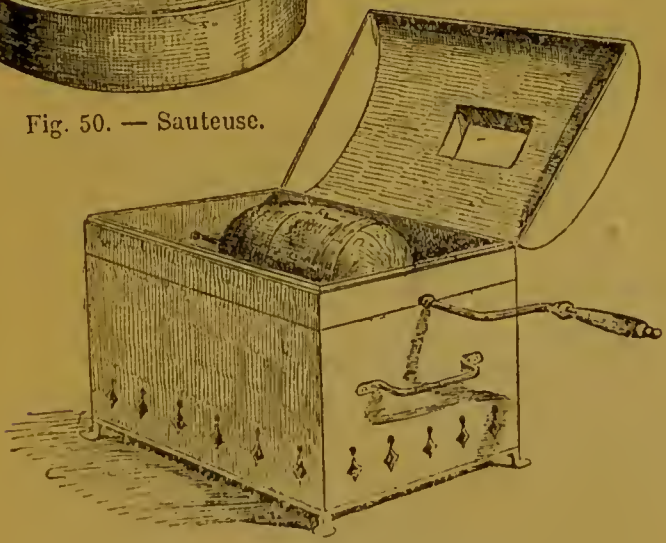

Fig. 51. — Brûloir à café.

Flamber. — Brûler le duvet d'une volaille ou d'un gibier à plumes, après l'avoir plumé. On doit se servir, pour cette opération, d'une flamme d'alcool ou d'un feu de braise pour ne donner aucun mauvais goût à la chair.

Foncer. — Garnir le fond d'une casserole ou d'une braisière avec des *bardes* de lard, des couennes, du jambon, du veau en tranches, des rondelles d'oignon, etc.

Fouet. — Ustensile à manivelle ou non, en fer étamé, le plus souvent, qui sert à fouetter les crèmes, les œufs à la neige, etc. Il est de toute nécessité de le tenir très propre et de l'ébouillanter avant chaque usage. On fait aussi des fouets en buis, en réunissant ensemble solidement quelques petites baguettes de buis privées de leur écorce.

Four de campagne. — Ustensile en tôle forte, en forme de cloche, muni de poignées et d'un rebord assez haut. On le couvre de braise ardente, et on le place par-dessus la casserole et les plats, toutes les fois qu'un mets réclame une cuisson dessus et dessous. On fait des fours de campagne très légers, qui ont simplement la forme d'un couvercle de casserole ordinaire, mais sont munis d'un rebord assez haut (voir *fig.* 48).

Garnitures. — Ornements qui ont pour but de donner meilleur aspect à un mets quelconque. Ce sont ordinairement des truffes, des croûtons de pain frits, des crêtes de coq, des légumes en bouquet, du persil en branches, cru ou frit, des œufs durs hachés menu, etc.

Fraiser. — Rouler de la pâte sous la paume de la main et petit à petit, afin de la rendre lisse, compacte et homogène.

Glace. — Jus de viande ou coulis très épais et très chargé en gélatine, qui se réduit en gelée par le refroidissement.

Glacer. — Étendre de la glace de viande, au moyen d'un pinceau ou d'une barbe de plume, sur une pièce de viande, au moment de la servir. En pâtisserie, glacer, c'est saupoudrer de sucre fin et remettre au four pour que la glace se forme.

Gratiner. — Faire cuire un mets au four ou feu dessus et dessous, jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur dorée.

Hachoir. — Ustensile à une ou plusieurs lames qui sert à hacher les viandes (voir *fig.* 57).

Hors-d'œuvre. — Mets destinés à exciter l'appétit, tels que : radis, concombres, olives, céleri-rave, huîtres, anchois, thon mariné, langue à l'écarlate, saucissons, etc. On les sert dans des raviers, en dressant la table, et on les mange aussitôt après le potage, avant les entrées.

Infuser. — Verser de l'eau bouillante sur une substance généralement aromatique pour en dissoudre les principes actifs.

Larder. — Passer à l'aide d'un instrument appelé *lardoire* des filets minces de lard gras ou de maigre de jambon à l'intérieur d'un morceau un peu trop épais. Voir aussi *Piquer*.

Lardons. — Petits filets de lard de poitrine qui servent pour *larder* ou *piquer*, pour faire frire et donner du goût à une sauce.

Lèchefrite. — Ustensile de cuisine en fer ou cuivre étamés, que l'on place sous la broche pour recevoir le jus des rôtis.

Liaison. — Tout ce qui sert à donner de la consistance à une sauce ou à un potage : jaunes d'œufs, farine, fécule, sang, etc.

Limoner. — Nettoyer avec le dos d'un couteau et enlever le limon qui recouvre certains poissons, après qu'on a plongé ceux-ci dans l'eau bouillante.

Lit. — Couche de substances coupées en tranches minces, qu'on recouvre par une autre, en intercalant entre les deux un assaisonnement quelconque et en procédant toujours de même, jusqu'à ce que l'ustensile où on les dispose soit rempli.

Macération. — Mettez pendant un certain temps, dans un liquide acide ou alcoolisé froid, une substance dont on veut extraire les principes actifs.

Manier. — Amollir du beurre en le pétrissant entre les doigts ; manier du beurre avec de la farine, c'est mélanger en les pétrissant ensemble dans la main une cuillerée de farine dans 125 grammes de beurre jusqu'à consistance de pâte épaisse.

Mariner. — Faire tremper pendant un temps plus ou moins long des viandes ou des poissons dans un assaisonnement préparatoire, dont nous

donnons pour chaque cas la composition. Quand on veut faire mariner, pour les attendrir, de grosses pièces de viande, il est bon de les battre au préalable avec un maillet, de façon à en chasser tout le jus et à les disposer ainsi à absorber une plus grande partie de la marinade.

Masquer. — Couvrir d'une sauce épaisse un mets dressé sur un plat.

Menu. — Liste des mets qui doivent composer un repas. Les menus destinés à chaque convive pour un repas un peu cérémonieux s'écrivent à la main sur des petits cartons illustrés de sujets appropriés. Voir les modèles de menus artistiques que nous donnons plus loin, à la fin de ce volume, et dont une maîtresse de maison un peu adroite pourra s'inspirer.

Mijoter. — Cuire lentement, doucement, sur de la braise rouge, recouverte de cendres.

Miroton. — Manière de servir des viandes de desserte coupées en tranches minces et accommodées avec un ragoût d'oignons.

Mitonner. — Faire tremper et bouillir doucement et longtemps.

Monder. — Se dit surtout des amandes qu'on jette dans l'eau bouillante afin de pouvoir enlever plus facilement la pellicule qui les recouvre.

Mortier. — Vase en marbre ou bois dur, ou en porcelaine, dans lequel on pile les amandes, le sucre,

les viandes, les carapaces de crustacés, etc., qu'on veut réduire en poudre ou en pâte.

Mortifier. — Attendrir la viande en la battant et en la conservant au frais pendant quelques jours avant de la faire cuire.

Mouiller. — Ajouter de l'eau, du bouillon, un liquide quelconque pendant la cuisson, pour augmenter la quantité de sauce. Le liquide ainsi ajouté s'appelle *mouillement*, après la cuisson.

Nouet. — Petit morceau de linge noué fortement dans lequel on place au préalable une substance destinée à donner du goût ou de la couleur, mais que l'on ne veut pas laisser disséminer dans un liquide qu'elle pourrait troubler.

Paner. — Saupoudrer de mie de pain ou de chapelure après les avoir trempés dans l'œuf battu, des viandes, poissons, légumes, etc., que l'on veut faire cuire au four, sur le gril, en friture ou seulement gratiner sous le four de campagne.

Parer. — Parer une pièce de viande, c'est lui donner une forme régulière et supprimer les peaux, graisses et nerfs inutiles.

Passer. — Passer une viande ou des légumes à la casserole, c'est les faire *revenir* pendant quelques minutes dans le beurre, la graisse ou l'huile, pour les raffermir et leur faire prendre une belle couleur.

Paupiettes. — Tranches minces et larges destinées à être roulées et qu'on découpe dans un morceau de viande de boucherie.

Pèse-sirop. — Tube en verre gradué qu'on utilise pour reconnaître les différents degrés de cuisson du sucre.

Piquer. — Larder les viandes, c'est enfoncer dans leur épaisseur des lardons gras ou maigres ; les piquer, c'est au contraire disposer sur toute leur

Fig. 52. — Filet piqué.

surface extérieure des lardons gras, carrés, dépassant de chaque côté, comme l'indique la figure 52, ci-dessus, qui nous dispensera de toute autre explication.

Pocher. — On poche les œufs en les cassant avec précaution au-dessus d'une casserole qui renferme un liquide bouillant : eau ou bouillon. Jeter les quenelles ou le godiveau dans le bouillon chaud pour les cuire s'appelle aussi *pocher*.

Pointe. — Terme employé pour désigner une très petite quantité. On dit : ajouter une pointe d'ail, de muscade, d'arome Patrelle, etc. Pour le vinaigre, on dit : un *filet*.

Poissonnière. — Ustensile de cuisine en cuivre étamé, muni d'un double fond mobile, percé de trous, et qui sert à faire cuire au court-bouillon les poissons longs (voir *fig.* 53).

Quenelles. — Boulettes rondes ou allongées, faites avec des viandes hachées et pilées, mélangées ou non de mie de pain trempée dans le lait ou le bouillon. On fait des quenelles avec des filets de volaille de desserte, de gibier, de poisson, avec des parures de viande, des pommes de terre, etc.

Rafraîchir. — Opération qui consiste à faire tremper pendant quelques instants à l'eau froide des viandes ou des légumes qu'on vient de *blanchir* à l'eau bouillante. On rafraîchit les viandes pour les nettoyer, enlever l'écume formée à l'ébullition ; on rafraîchit les légumes pour les empêcher de jaunir et leur rendre un peu de fermeté.

Réduction. — Laisser réduire à feu vif et casserole découverte une sauce trop longue, c'est-à-dire trop liquide, pour lui donner plus de consistance et diminuer la quantité d'eau qu'elle contient.

Relevé. — Mets qui succède au potage dans un dîner.

Retrousser. — Ficeler une pièce de volaille ou de gibier en lui laissant les pattes en dessus; c'est le contraire de *trousser* (voir ce mot).

Revenir. — Faire revenir des viandes ou des légumes, c'est les mettre à la casserole à feu vif, avec du beurre, de la graisse ou de l'huile, jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur dorée. C'est un degré de cuisson et de couleur de plus que quand on dit *passer* à la casserole ou à la poêle (voir ce mot).

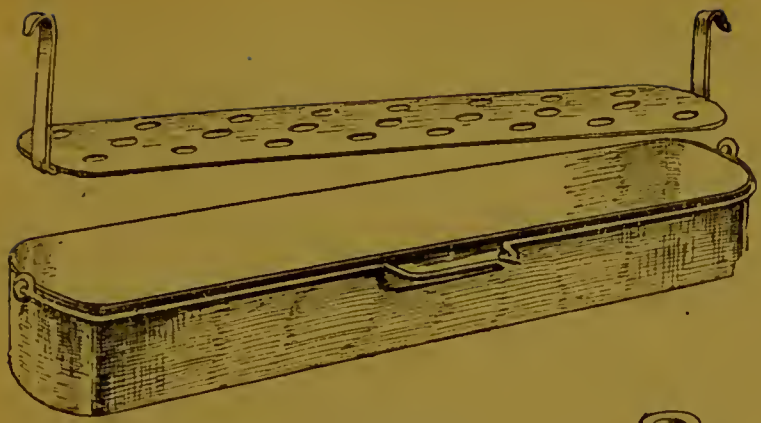

Fig. 53. — Poissonnière.

Fig. 54. — Vide-pomme.

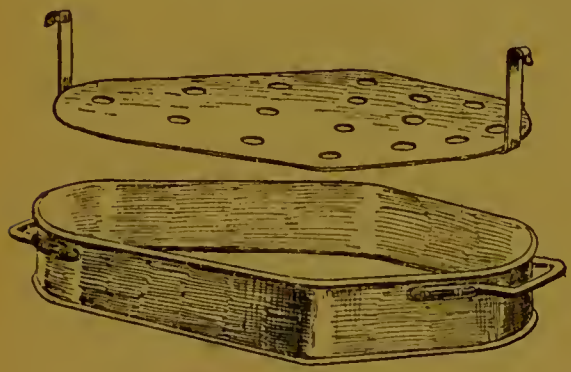

Fig. 55. — Turbotière.

Fig. 56. — Coupe-pâte à roulette.

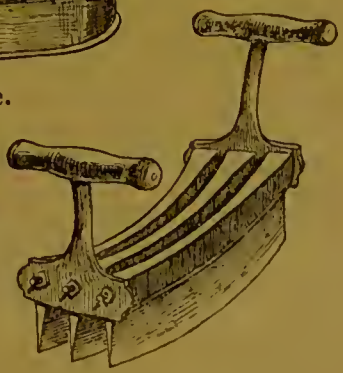

Fig. 57. — Hachoir à trois lames.

Fig. 58. — Rouleau à pâtisserie.

Rissoler. — Faire *revenir* les viandes dans la casserole, jusqu'à ce qu'elles aient pris une couleur roussâtre et soient devenues légèrement croquantes

Roussir. — Roussir du beurre, c'est le laisser chauffer dans la casserole jusqu'à ce qu'il ait pris une coloration très brune. Si l'on ajoute de la farine, on fait un *roux*. Si l'on pousse davantage le beurre seul, on obtient un *beurre noir*.

Rouleau. — Morceau de bois très dur, en buis de préférence, qui sert à *abaisser* les pâtes (voir *fig*. 58).

Sangler. — Ce terme ne s'emploie qu'à propos de la *sorbetière*. Sangler une sorbetière, c'est placer celle-ci dans un seau à glace et tasser avec soin tout autour de la glace salée ou salpêtrée (voir le chapitre des *Glaces*).

Saupoudrer. — Couvrir de sel ou de sucre finement tamisés des viandes ou des gâteaux.

Sauter. — C'est faire *revenir* des morceaux de viande ou des légumes, à grand feu, dans la poêle ou dans une casserole spéciale appelée *sauteuse*, qu'on agite de temps en temps.

Sauteuse. — Casserole en cuivre étamé, à bords peu élevés (voir *fig*. 50).

Sorbetière. — Vase d'étain en forme de cône, qu'on emploie pour faire les glaces, sorbets et gelées. Voir figure 46 au chapitre des *Glaces*.

Spatules. — Cuillers plates en bois dur ayant sur les cuillers de bois ordinaires, l'avantage de ne présenter aucun angle où la graisse puisse s'amasser.

Taille-racines. — Instrument qu'on trouve dans le commerce et qui sert à découper les pommes de terre pour leur donner, lorsqu'on les fait frire, une forme élégante.

Tamis. — Ustensile à fond de crin servant à passer les sauces, le bouillon, etc.

Tomber à glace. — Faire réduire une sauce ou un *mouillement* jusqu'à ce qu'ils soient devenus de consistance sirupeuse et de belle couleur.

Torréfier. — Brûler à sec du café ou du cacao dans un appareil particulier appelé *brûloir* (voir *fig.* 51).

Tourner. — Donner aux légumes ou aux fruits, en les épluchant, une forme quelconque, régulière : poire, bouchon ou boule. Les navets se tournent en *poire*, les pommes de terre en *boule*, les carottes en *bouchon*, etc. *Tourner* les olives, c'est les débarrasser de leurs noyaux.

Travailler. — On emploie ce terme aussi bien pour les sauces et pour les pâtes que pour un *appareil* quelconque. *Travailler une pâte* ou un *appareil*, c'est en mélanger de façon intime tous les éléments; *travailler une sauce*, c'est la faire réduire sur le feu en la remuant sans cesse pour la rendre onctueuse et bien la lier.

Trousser. — C'est assujettir, au moyen d'une ficelle ou de fil de Bretagne, les cuisses et les ailes d'une volaille, en la serrant contre le corps, avant de la mettre à la broche.

Truffer. — C'est garnir quelque temps à l'avance l'intérieur d'une volaille, d'un gibier ou d'une pièce quelconque, avec des truffes coupées en rondelles ou pilées, de façon à laisser au parfum le loisir de se développer en entier.

Turbotière. — Ustensile de cuisine en cuivre étamé, de forme carrée, qui est muni d'un double fond percé de trous, et dans lequel on fait cuire les turbots, barbues et autres poissons de forme à peu près carrée (voir *fig.* 55).

Vide-pomme. — Ustensile aussi simple qu'utile qui sert à enlever, sans détériorer les fruits, le cœur et les pépins des pommes et des poires (voir *fig.* 54).

Zeste. — Pellicule extérieure, très mince, de l'écorce des citrons et des oranges.

CHAPITRE XXIII

SERVICE DE TABLE

Actuellement, pour un grand dîner, le linge de table est entièrement blanc. Une maîtresse de maison adroite peut donner une élégance raffinée à sa nappe en la brodant à même, soit par des jours, soit au moyen de broderie anglaise. Les chemins de table, quelle que soit leur beauté, ne doivent figurer que pour un déjeuner ou un dîner intimes.

Comme support pour les carafes à vin et à eau, des ronds brodés ou ornés de dentelles sont préférables aux porte-carafes en cristal.

Les services de table sont en porcelaine blanche et très peu décorés; les motifs en relief dans la pâte sont de plus en plus en vogue.

Pour un grand dîner, on ne se sert pas de porte-couteaux; la fourchette est placée à gauche de l'assiette, la cuiller et le couteau à droite.

Au centre de la table, une corbeille de fleurs et des guirlandes de feuillage léger disposées gracieusement sur la nappe elle-même.

Chaque convive doit avoir un menu à gauche de son assiette; le nom est inscrit sur une carte posée sur la serviette pliée. Il n'est plus de mise de placer

un petit pain dans ou sous la serviette; on a laissé cette mode aux restaurateurs.

Les verres sont disposés gracieusement, selon leur nombre, devant chaque assiette.

Enfin des guirlandes de fleurs, ou mieux, une jonchée de fleurs sur la table, complètent avantageusement le coup d'œil.

Un bon conseil maintenant aux maîtresses de maison qui pourraient se trouver dans l'embarras, au moment de faire servir les vins.

Plusieurs vins réputés excellents dans leurs classes respectives peuvent se nuire et ne pas se montrer ce qu'ils valent s'ils sont mal servis ou à une place qui ne leur convient pas.

Prenons comme exemple un menu-type de bon dîner, et mettons en regard le vin qui nous paraît le mieux convenir à chaque service :

Potage. — Madère ou Porto.

Poisson. — Vin blanc : Chablis, Graves ou Sauternes.

Entrées. — Crus bourgeois de Blaye ou du Médoc.

Rôts. — Bourgogne ou Saint-Émilion.

Foie gras. — Les grands crus du Médoc.

Fromages. — Sauternes (s'il n'a déjà été servi).

Desserts. — Champagne sec.

(Les mets sucrés ou vinaigrés empêchent la bonne dégustation des vins.)

Le choix des vins étant fait, comment faut-il les servir?

Les vins blancs, très froids, sans être glacés cependant.

Les vins rouges à 15° au moins. C'est le meilleur moyen de faire apprécier toute la finesse de leur arome, la quintessence de leur bouquet.

Pour les amener à cette température, s'ils n'y

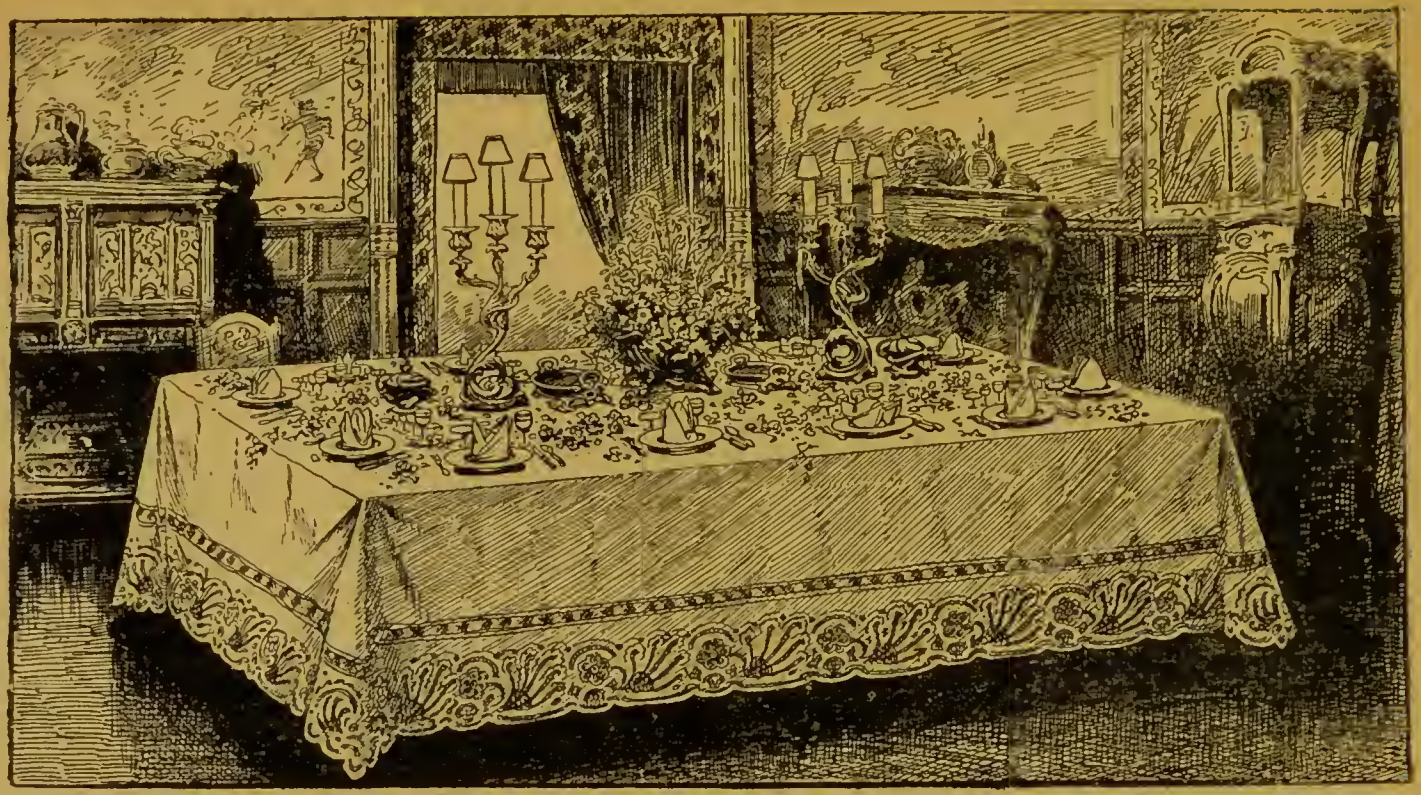

Fig. 59. — Table servie pour un grand dîner.

sont déjà, il ne faut pas, bien entendu, les mettre près du feu ni même au bain-marie. Il importe seulement de les monter de la cave assez longtemps à l'avance (cinq ou six heures), et de les placer dans la salle à manger, à la température de laquelle ils s'élèveront peu à peu.

Si l'on redoute du dépôt au fond de la bouteille, il faut « décanter » le vin dans des carafes de cristal; mais cette opération très minutieuse ne doit être confiée qu'à des gens expérimentés et faite seulement au moment de servir le vin.

Dans tous les cas, les bouteilles auront été montées de la cave avec les plus grands soins, sans avoir été remuées ni retournées. Se servir de préférence de paniers à bouteilles horizontaux et non verticaux.

Pour les grands et vieux crus, un panier de table dans lequel est couchée chaque bouteille après avoir été prise avec les plus grands ménagements, sans avoir été remuée ni retournée, telle qu'elle était dans le casier, est préférable à la décantation.

Dans ce cas, on sert chaque convive en faisant le tour de la table, sans sortir la bouteille du panier et avec les plus grands ménagements pour ne pas troubler le précieux liquide.

Quand on offre plusieurs sortes de vins, on doit prévenir chaque convive, en versant, du cru qui lui est servi.

CHAPITRE XXIV

ART DE PLIER LES SERVIETTES. — MENUS

C'est tout un art, en effet, car le plaisir des yeux n'est pas à dédaigner dans la savante ordonnance d'un bon dîner. Nombreuses sont les manières de plier les serviettes ; notre cadre restreint ne nous permet pas de les donner toutes, aussi n'indiquerons-nous que les plus usuelles.

L'éventail simple. — Étendez votre serviette sur sa longueur, pliez-la en deux ou en trois pour la ramener à 30 centimètres de largeur. Faites des

Fig. 60. — Éventail simple.

Fig. 61. — Éventail double.

petits plis de chacun 1 centimètre et demi à 2 centimètres. Repliez-les sur eux-mêmes au fur et

à mesure jusqu'à la fin. Pincez ensuite le bas de la serviette. Mettez cette extrémité dans un verre à pied, calez-la avec du papier de soie et étalez-la en éventail (voir fig. 60).

L'éventail double. — La manière de procéder est la même que pour l'éventail simple. Votre serviette étant entièrement à plat sur la table, faites trois plis superposés dans la largeur ; pliez ensuite par petits plis de 2 centimètres chacun sur la longueur ; disposez de même dans un verre à pied, en vous conformant au dessin ci-contre (fig. 61), après avoir fortement battu l'extrémité et garni le verre avec un tampon suffisant de papier de soie pour tenir la serviette en place.

La serviette bourgeoise. — Votre serviette étendue sur toute sa longueur, faites un pli A, que vous

Fig. 62.

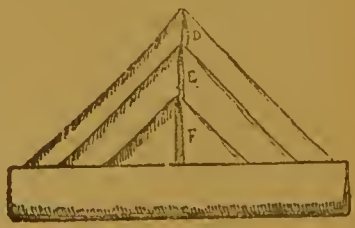

Fig. 63. — Serviette bourgeoise.

rabattez en B et C, comme ci-dessus (voir fig. 62). Faites un pli en D, rabattez-le comme celui de B et C · faites un deuxième pli que vous rabattez sur C, et continuez à rabattre comme B et C ; pliez le reste de la serviette en 3 ou 4 plis que vous rabattez les uns sur les autres, et le dernier sur B.

Votre serviette bourgeoise sera ainsi faite, comme le montre la figure 63, ci-dessus.

Le cornet. — Cette forme n'est plus guère usitée que par les restaurateurs ; mais, comme c'est une des plus faciles à exécuter, nous la donnons tout de même. Quand on a de nombreux convives ou que le temps fait défaut, les formes les plus simples sont les meilleures.

Fig. 64. — Cornet.

Prenez une serviette, pliée de la même longueur que les autres ; roulez-la en cornet, placez-la dans un verre à pied et mettez un petit pain à l'intérieur (voir fig. 64).

Pour faire le double cornet, pliez votre serviette comme ci-dessus et roulez chaque extrémité jusqu'à la moitié seulement.

Cette forme est plus décorative que la première et aussi facile à exécuter. On n'est pas tenu de mettre un petit pain à l'intérieur, c'est facultatif et d'ailleurs peu usité dans les familles.

Le cœur. — Votre serviette une fois dépliée dans sa longueur, repliez-la sur une longueur de 40 cen-

Fig. 65.

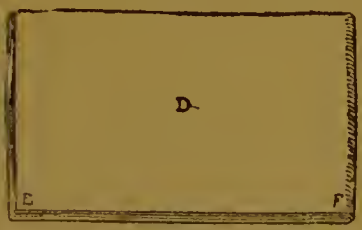

Fig. 66.

timètres environ ; rabattez les coins B et C en A (voir fig. 65) ; retournez votre serviette sur son autre face et rabattez le coin C en D (voir

fig. 66). Prenez ensuite le coin B, faites-le entrer au moyen d'un léger mouvement de torsion dans le pli que vous avez formé en premier lieu. Votre cœur sera fait ainsi (voir fig. 67). Cette forme est une des plus faciles à exécuter et elle est assez décorative.

Fig. 67. — Cœur.

Le bonnet d'évêque. — Dépliez votre serviette sur toute sa longueur ; repliez-la en lui laissant une longueur de 50 centimètres environ. Rabattez le coin C en B et le coin D en A (voir fig. 68). Retournez votre serviette sur l'autre face, pliez le coin C sur B ; rabattez la pointe D ; retournez encore une fois votre serviette ; prenez la pointe G (voir fig. 69) et glissez-la dans le pli A. Le bonnet d'évêque sera fait (voir fig. 70). Il est un peu plus difficile à exécuter que le cœur, mais ce n'est qu'une question de tour de main.

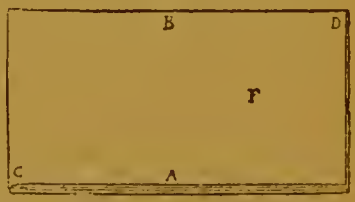

Fig. 68.

Fig. 69.

Fig. 70.
Bonnet d'évêque.

Le porte-œufs à la coque. — Dépliez votre serviette dans toute sa longueur ; rabattez les coins marqués C et D jusqu'aux points indiqués sur la

première figure ci-dessous : A et B, en leur conservant toute leur longueur. Plissez les pans D et C, jusqu'à la ren-

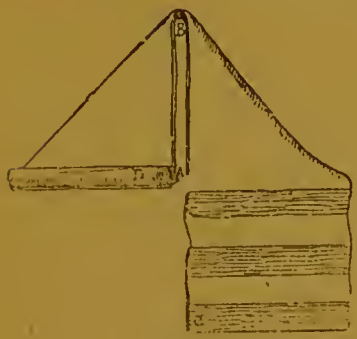

Fig. 71.

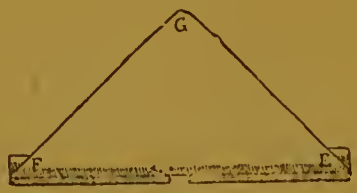

Fig. 72.

contre du point A ; faites pour cela de petits plis de 1 ou 2 centimètres au plus, mais très réguliers.

Retournez votre serviette sur son autre face, en prenant bien soin de ne pas déranger la symétrie du travail déjà fait.

Rabattez alors les angles marqués C et F, dans la seconde figure, sur le point central G, et votre porte-œufs à la coque sera fait. (voir fig. 73).

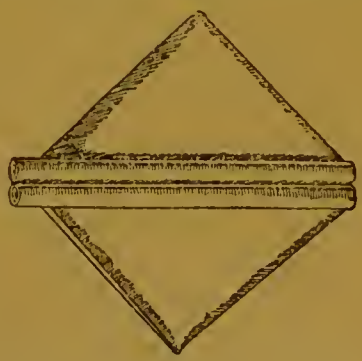

Fig. 73.— Porte-œufs à la coque

Le bateau. — Après avoir déplié votre serviette

Fig. 74.

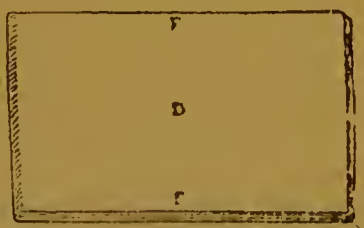

Fig. 75.

sur sa longueur, repliez-la en deux sur le même sens. Repliez ensuite le bout C et le bout B en A (voir fig. 74).

Retournez ensuite votre serviette sur son autre face, en la maintenant bien serrée entre les doigts pour que les plis ne se dérangent pas. Prenez-la par la moitié, en pliant la partie E sur D et la partie F sur D également. (voir fig. 75). Pliez encore une fois en deux, avec soin. Le bateau est fait.

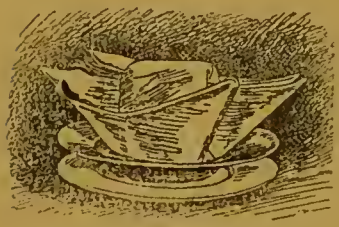

Fig. 76. — Bateau.

Le bonnet chinois. — Dépliez, comme pour les précédentes formes, votre serviette sur sa longueur

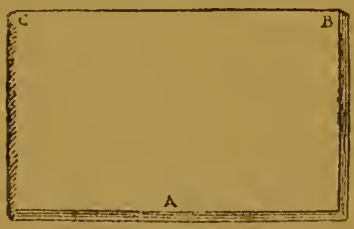

Fig. 77.

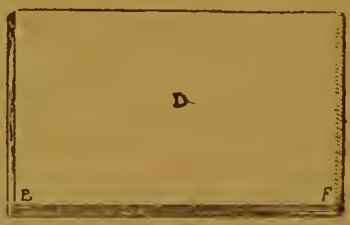

Fig. 78.

et ramenez-la à 40 centimètres environ. Rabattez les coins B et C en A (voir fig. 77).

Retournez votre serviette sur son autre face, sans en déranger la symétrie ; prenez entre les deux premiers doigts de chaque main vos coins E et F (voir fig. 78). Retournez les mains en serrant fort et vous aurez réussi le bonnet chinois que représente la figure 78.

Fig. 79. — Bonnet chinois.

CHAPITRE XXV

HYGIÈNE DOMESTIQUE

La qualité de l'eau que l'on emploie dans le ménage et surtout dans la cuisine a une importance capitale pour la santé. Nous avons parlé dans le chapitre relatif à la cuisson des légumes des inconvénients des eaux calcaires ; nous allons passer ici en revue les différentes sortes d'eaux que les ménagères peuvent avoir à leur disposition et donner les moyens les plus propres à en atténuer les défauts.

Eau potable. — Pour être potable, une eau doit contenir :

1° Des gaz, de l'air et de l'acide carbonique, environ 3 à 4 p. 100 de son volume ;

2° Des substances minérales, chlorure de sodium (sel ordinaire), phosphate de chaux et un peu de carbonate de chaux, le tout ne dépassant pas le poids de 1 à 5 centigrammes par litre.

Une eau réunissant ces qualités est agréable au goût, légère à l'estomac, elle cuit bien les légumes secs et dissout le savon.

Avant de se servir de l'eau d'un puits, on fera bien de la faire analyser. Une eau sera médiocre ou suspecte si, à l'analyse, elle contient un excès de sels minéraux. Elle sera mauvaise s'il s'y trouve des traces de matières organiques en décomposition.

La température de l'eau potable varie de 10 à 15°.

Comment purifier l'eau

Les filtres. — Les plus employés sont ceux dits à sable et à charbon. L'eau en passant à travers le sable est simplement clarifiée, c'est-à-dire qu'elle dépose les matières minérales, telles que, par exemple, les argiles qui pouvaient la souiller.

Le charbon (charbon de bois), au contraire, a l'avantage de désinfecter l'eau et de la purifier si elle renferme des matières organiques.

Mais les filtres à sable et charbon se salissent très promptement et ont besoin d'être souvent nettoyés ou remplacés ; en outre, ils laissent passer la plupart des organismes inférieurs microscopiques ou microbes, qui sont la cause déterminante des maladies.

Un autre filtre, le filtre Chamberland (système Pasteur) présente plus de garanties, sans être pourtant absolument parfait.

L'eau traverse un tube de porcelaine poreuse qui laisse passer très peu de microorganismes nocifs, mais ce filtre d'une installation difficile est relativement coûteux.

L'eau bouillie. — Le moyen de purification le plus sûr auquel on doit toujours avoir recours en temps d'épidémie ou de forte chaleur, dût-il en coûter quelque surcroît de dépense ou de peine, c'est de faire bouillir l'eau pendant 20 ou 30 minutes, de la laisser refroidir dans un vase très propre et de la garder bien bouchée.

Mais l'eau bouillie a perdu à l'ébullition une partie des sels minéraux et tout l'air qu'elle contenait

en dissolution ; elle sera indigeste si on ne prend soin de l'aérer en la remuant avant d'en faire usage.

Autre moyen. — M. Girard, directeur du laboratoire municipal de Paris, conseille un moyen très simple de purifier l'eau : dans un litre d'eau, exprimer le jus d'un demi-citron, agiter, puis laisser reposer une demi-heure environ. L'eau qui en résultera sera indemne, les microbes ne pouvant vivre dans les milieux acides.

Autre moyen. — A défaut de citron, additionner l'eau d'une cuillerée de vinaigre.

Les meilleures eaux. — La meilleure eau est l'eau de source naturellement filtrée par les couches sablonneuses qu'elle a traversées et préservée du contact de l'air ; on peut, d'une manière générale, l'absorber sans aucune crainte.

Les eaux de puits et de rivière, quand elles ne sont pas souillées par des infiltrations de fumier ou d'autres matières organiques, sont aussi généralement bonnes.

Il faut s'abstenir de boire de l'eau de pluie, ou celle provenant des mares et des étangs.

Filtre rustique. — Voici un filtre facile à installer qui, à défaut d'autre et sous les réserves que nous avons faites, pourra servir à clarifier les eaux. Il peut rendre de grands services à la campagne.

Installer sur quatre pierres un tonneau propre, défoncé et garni au bas d'un robinet. Le fond sera percé d'un grand nombre de trous et replacé à l'intérieur, au quart à peu près de la hauteur, maintenu en place par des tasseaux.

Sur ce fond, on disposera plusieurs couches alternatives de charbon de bois léger et poreux, en menus morceaux, et de sable fin de rivière et de petits graviers. Le tout sera recouvert de pierres plates ou d'ardoises.

L'eau versée dessus et forcée de traverser les couches successives arrivera limpide au fond de la futaille.

Quand le filtre s'obstruera et ne fonctionnera plus, on remplacera le charbon et les graviers. Le charbon, une fois sec, pourra encore être brûlé.

Autre filtre. — Nous ne parlerons pas ici des filtres en grès qui ont les mêmes inconvénients que les filtres au charbon, ni des filtres à la cellulose, trop compliqués.

Filtre a pipe. — Remplir de charbon finement concassé le fourneau d'une grande pipe de terre neuve, le boucher avec une rondelle de bois ou de liège percée de petits trous, après avoir pris la précaution de placer un petit tampon de coton au fond du fourneau. Enfin, ajuster au tuyau de la pipe un tube de cautchouc.

Cet appareil pourra jouer le rôle d'un siphon que l'on amorcera avec le tube de caoutchouc ; l'eau à filtrer sera forcée de traverser le charbon.

Eau séléniteuse. — L'eau crue ou séléniteuse ne dissout qu'imparfaitement le savon ; elle blanchit et se trouble et ne peut servir ni au lavage, ni au rinçage du linge. Elle durcit la peau des graines légumineuses (haricots, fèves, lentilles) et les empêche de cuire ; enfin elle est malsaine.

Ces inconvénients proviennent des matières calcaires en solution dans l'eau et surtout du carbo-

nate de chaux (pierrre à bâtir) et du sulfate de chaux (plâtre).

Parmi les eaux des grands fleuves, celle du Rhône contient le plus de sulfate de chaux, 5 centigrammes par litre. L'eau de Seine n'en renferme que 3 centigrammes ; en revanche, elle ne contient pas moins de 16 centigrammes par litre de carbonate de chaux, deux fois plus que le Rhône. Celle de la Loire est exempte de sulfate de chaux et ne contient que 5 centigrammes par litre de carbonate.

Carbonate de chaux. — Pour corriger l'eau carbonatée, il suffit de la faire bouillir avant de s'en servir.

En effet, en s'élevant à la température de l'ébullition, elle a perdu environ 1/7 de son carbonate ; si l'on maintient l'ébullition pendant cinq minutes, la proportion du carbonate de chaux est réduite à peu près de moitié ; après avoir bouilli quinze minutes, elle garde à peine 1/3 de la substance calcaire qu'elle contenait avant d'avoir été chauffée. Le carbonate de chaux se dépose en fine poussière blanche sur les parois du vase ; c'est ce qui produit les incrustations des chaudières à vapeur et des ustensiles de cuisine.

Sulfate de chaux. — Pour corriger l'eau sulfatée, il suffit d'y faire dissoudre une petite quantité de carbonate de soude, soit 1 gramme par litre, si on veut l'employer au rinçage du linge, et 5 centigrammes pour la cuisson des légumes secs.

L'eau aura un léger goût de lessive.

Alcarazas. — Ce sont des vases en argile poreuse (les meilleurs viennent de Nabeul en Tunisie) où

l'on met l'eau que l'on veut rafraîchir. Le froid produit par l'évaporation du liquide qui suinte à travers l'argile suffit à lui communiquer une fraîcheur glaciale.

Voici un moyen simple de remplacer ces appareils.

Placez la carafe pleine du liquide à rafraîchir dans une assiette pleine d'eau et entourez le tout d'une serviette mouillée. L'eau s'évaporera à travers le tissu et produira la fraîcheur désirée.

Contrairement aux apparences, aussi bien pour l'alcaraza que pour la carafe, la chaleur du grand soleil abrégera l'opération en activant l'évaporation.

Un courant d'air, par exemple entre deux portes entr'ouvertes, aidera encore au résultat pour une raison identique.

Raccommodage des fontaines. — Faites fondre dans un pot de grès :

Résine	250	grammes
Cire	250	—
Soufre	150	—

Quand la fusion du mélange sera complète, on y ajoutera un peu de gypse ou pierre à plâtre finement pulvérisé. On appliquera ce mastic sur la cassure.

Raccommodage des tuyaux de grès. — On amalgame ensemble sur un feu vif : de la cire, de la poix résine et de la brique pilée, ce mastic s'emploie à chaud.

Autre recette. — Pour les joints de tuyaux et les ouvertures des chaudières qu'on veut fermer her-

métiquement ainsi que pour les interstices des pierres, on fait une pâte avec :

Litharge.....	20 parties
Chaux vive.....	1 —
Sable de rivière	2 —
Huile de lin	quantité suffisante

On en enduit des tampons de chanvre que l'on glisse entre les deux parties à joindre.

Autre recette. — Pour les chaudières à vapeur, on emploie souvent encore le mélange de :

Chaux éteinte.....	300 grammes
Mine de plomb.....	600 —
Sulfate blanc de baryte.....	800 —
Huile de lin.....	quantité suffisante

Cette pâte durcit promptement. Ne pas la préparer longtemps à l'avance.

Mastic indélébile. — Mélanger immédiatement avant de s'en servir :

Chlorure de zinc
Oxyde de zinc
Silice pulvérisée

de façon à former une pâte.

Ce mastic, qui sèche très rapidement, devient d'une grande dureté. Il n'est employé que pour coller ensemble deux pierres calcaires, marbres, etc. et aussi pour réparer les sculptures.

LES PARASITES DANGEREUX

Nombreux sont les animaux qui infectent les endroits où l'on a coutume de serrer les provisions : cuisines, offices, caves, celliers, etc. Il n'est pas sans intérêt de savoir comment s'en débarrasser :

Rats et souris. — Il existe des milliers de recettes pour anéantir ces rongeurs ; nous en citons une douzaine choisies parmi les plus pratiques.

1° Faire une pâte de :

Mie de pain.....	125	grammes
Beurre.....	60	—
Nitrate de mercure.....	30	—

La diviser en petites pilules et les semer dans les trous et les endroits fréquentés par les rats et les souris ;

2° Faire infuser un paquet d'allumettes phosphoriques dans de l'eau d'orge et y mélanger des pommes de terre cuites et écrasées ou de la farine ;

3° Faire frire dans du beurre ou de la graisse des morceaux d'éponge, saler fortement, déposer cet appât sur une soucoupe et à proximité un vase plein d'eau.

Le sel forcera les rongeurs à boire et l'éponge, se gonflant dans leur estomac, les étouffera.

4° Répandre sur une assiette plate une couche de plâtre, recouvrir d'une couche de farine et d'un peu de sel, laisser de l'eau dans le voisinage.

Le plâtre absorbé en même temps que la farine *prendra* dans les intestins de l'animal et l'étouffera.

5° Faire bouillir des cerneaux dans une décoction de noix vomique ;

6° Amorcer les souricières et les ratières avec des boulettes faites d'un peu de farine de maïs et de beurre auquel on ajoute quelques gouttes d'huile d'anis qui a la propriété d'attirer de loin ces animaux ;

7° Jeter de la glu dans les trous des rats et des souris. Il s'en enduiront les poils, ce qui leur est

tellement insupportable qu'ils se grattent jusqu'au sang pour s'en débarrasser ;

8° Pour les rats, emploi des chiens ratiers ;

9° La manière la plus simple de prendre les souris est de renverser une assiette creuse dont on étaie l'un des bords avec une noix demi-cassée en avant soin de tourner le côté cassé vers l'intérieur de l'assiette. La souris en se glissant pour croquer la noix fera retomber l'assiette sur elle et restera prisonnière.

On s'en emparera en glissant avec précaution une feuille de carton sous l'assiette, que l'on secouera ensuite dans un seau plein d'eau ;

10° On fera des boulettes avec un mélange de plâtre, de farine et de verre pilé ;

11° Dans certaines boucheries, on se sert avec avantage pour la destruction des rats d'un plancher mobile qui s'abat brusquement sur les rongeurs attirés par des détritus de viande ;

12° Pour exterminer en grand, d'un seul coup, les rats et les souris dans certains locaux, on emploie depuis quelque temps l'acide carbonique : on sait que ce gaz maintenant à très bon marché a la propriété d'être plus lourd que l'air. Il tombe pour ainsi dire à ras du sol, sans danger pour les personnes présentes, par un phénomène à peu près analogue à celui qui se produit dans la *grotte du Chien*, près de Naples. On est quitte, une fois l'exécution faite, pour ventiler ensuite énergiquement. Ce procédé est employé avec succès dans la cale des grands navires ;

13° Terminons enfin par une recette curieuse, quoique sans doute peu pratique, empruntée à un *livre de secrets* du siècle dernier.

On remplit d'eau à moitié un seau ou un baquet, au centre duquel on dispose un pot étroit et long renversé de façon à ce que le fond émerge de quelques centimètres au-dessus de l'eau.

On tend ensuite solidement sur le seau avec une ficelle, de façon à former une sorte de tambour, un papier fort, puis avec une grosse aiguille on mène, en appuyant fortement, un grand nombre de rayons du centre à la circonférence. De cette façon, le papier n'offrira plus aucune solidité.

On place ensuite une planche inclinée qui offre aux rongeurs un accès facile et on sème le papier de menus morceaux de lard.

Le poids du premier qui monte crève le papier, l'animal tombe à l'eau et se réfugie sur l'espèce d'îlot ménagé au centre, mais ses cris en attirent d'autres qui ont le même sort, et c'est une bataille à qui occupera l'unique refuge. Il y a des chances, dit l'auteur de cette bizarre recette que l'on m'a assurée être très efficace, pour que le lendemain on retrouve un grand nombre de rats noyés avec un seul survivant sur l'îlot.

Moustiques. — On sait d'après de récents travaux que les moustiques sont les grands propagateurs de la malaria ou fièvre paludéenne, de la fièvre jaune et d'une foule d'autres maladies. Leur destruction, aussi bien à la ville qu'à la campagne, a donc une grande importance.

Pour empêcher l'éclosion des larves aquatiques de ces insectes, faire couler autour de la maison toutes les eaux stagnantes, ou les dessécher; pétroler, avec quelques cuillerées d'huile de pétrole, la surface des fossés ou des mares (cette pratique nuit en rien aux poissons), enfin entretenir dans

les bassins ou pièces d'eau des cyprins et des épinoches, qui sont très friands de larves et qui s'accommodent de toutes les eaux, même troubles.

C'est par le drainage et le pétrolage que l'île de Cuba a été débarrassée de la fièvre jaune et la Sologne du paludisme.

Quand l'insecte est arrivé à son développement il suffira de pulvériser fréquemment, dans la pièce qu'on veut en préserver, de l'essence de térébenthine ou du vin blanc mélangé de poudre de cumin.

Autre recette. — Allumer au milieu de la pièce une lanterne dont les vitres sont enduites de miel délayé dans du vin blanc.

Les moustiques viendront s'y engluer.

Un bout de bougie allumé au fond d'une cuvette dont les bords sont emmiellés produit le même résultat.

Enfin, dans une récente chronique, M. Émile Gauthier préconise l'emploi des vapeurs de formol.

En Amérique, on place dans toutes les pièces de nombreuses soucoupes remplies de pétrole.

Mouches. — Linné a dit : « Trois mouches mangent le cadavre d'un bœuf plus vite que ne le ferait un lion. » Ce mot paradoxal s'explique par la pullulation des larves aussitôt écloses que pondues. Mais la calliphore ou mouche à viande n'est pas seulement redoutable par les dégâts qu'elle cause dans l'office et le garde-manger ; elle l'est surtout, comme le moustique, par les maladies mortelles qu'elle propage.

Papier tue-mouche. — Ce sont des feuilles de buvard détrempées dans une décoction de quassia sucrée et de noix vomique ou même d'acide arsé-

mieux. On les maintient mouillées sur une soucoupe ou une assiette.

Autre recette. — Mélanger du miel, de l'essence de savon et une décoction de quassia.

Autre recette. — Ces préparations souvent vénéneuses ont l'inconvénient de semer partout des cadavres de mouches, des cônes de percale enduits de glu ou même de simples ficelles engluées seront tout aussi efficaces.

Autre recette. — On prend un pot à confitures ou un bol que l'on remplit à moitié d'eau de savon, puis on coupe une tranche de pain bien égale et assez large pour, une fois taillée en rond, boucher exactement l'orifice du vase. On enduit de miel ou de confiture le côté du pain tourné vers l'eau de savon, puis on pratique au centre un trou évasé. Les mouches s'introduiront dans l'intérieur du vase et seront aussitôt asphyxiées par les émanations de l'eau de savon. Ce procédé est très efficace.

Autre recette. — Les mouches ne se posent pas sur la viande sur laquelle on a déposé de l'oignon coupé en tranches minces. Elles ont également en horreur le parfum de la citronnelle et celui de l'huile de laurier.

Dans certains pays, les bouchers frottent la devanture et le grillage de leur boutique avec de l'huile de laurier ou du saindoux qui a bouilli avec des feuilles de cet arbuste.

Autre recette. — Pour préserver les chevaux et le bétail des mouches, on leur frotte le ventre et les naseaux avec de l'huile de cade ; ou bien, avec un pinceau, on leur en met une ou deux gouttes dans la conque de l'oreille.

Enfin, d'après M. Émile Gauthier, les émanations du formol sont aussi efficaces contre les mouches que contre les moustiques.

Guêpes. — Elles se détruisent comme les mouches, mais sont surtout attirées par le miel.

Si on connaît où se trouve le guêpier, allumer à l'entrée, une heure ou deux après le coucher du soleil, des étoupes imbibées d'essence de térébenthine. Toutes les guêpes seront étouffées.

Fourmis. — Le marc de café bouilli, l'absinthe, la lavande, le fenouil, l'aloès, le basilic, la suie et les feuilles de tabac mettent en fuite les fourmis.

Pour protéger un pot de fleurs de leur invasion, le placer au centre d'une assiette pleine d'eau ou saupoudrer de suie la terre dans laquelle il est planté.

Les sachets de soufre les éloignent des tiroirs.

Enfin, en frottant la base des marches d'un escalier et le bas des murs avec de l'essence de fenouil, on est sûr de les écarter.

Pour s'en emparer, placer dans le voisinage ou au-dessus d'une fourmilière des pots enduits de sirop ou des carapaces vides de homard, de langouste ou de crabes, les fourmis y viendront en grand nombre.

Blattes ou cafards. — On emploie contre eux la bonne poudre de pyrèthre ou une pâte de farine arséniquée ou phosphorée qu'on étale sur des feuilles de choux et qui les empoisonne rapidement.

Autre recette. — On vend aussi des *cafardières*, boîtes de fer-blanc ou de verre dont le couvercle est

percé d'un trou et évasé en forme d'entonnoir. On place au fond de l'appareil des détritus végétaux ou de la farine qui attire les cafards dans le piège d'où ils ne peuvent plus sortir.

Autre recette. — Dans les pays où les cafards sont très nombreux, on étend le soir, dans les cuisines qu'ils infestent, un vieux drap ou une grande toile d'emballage. On place au centre un tas d'épluchures de choux et de salades. Une heure après, on rentre à pas de loup et on relève brusquement par les quatre coins le drap qui contient alors des milliers de cafards.

Boucher ensuite toutes les fentes et pulvériser partout de la poudre insecticide.

Grillons. — Ils sont surtout un fléau dans les boulangeries. On les combat comme le cafard, mais surtout en veillant à ce que les fentes des murailles et les parois des fours soient bien bouchées.

Cloportes. — Ils sont surtout redoutés dans les serres où ils rongent les jeunes racines. En disposant sur du terreau frais une ou deux vieilles planches pourries, sous lesquelles ils viendront se réfugier, on en prendra une grande quantité.

Insecticides. — Le camphre, la poudre de pyrèthre, le pétrole, le jus de tabac, le sulfure de carbone sont les principaux insecticides ; les deux derniers ne sont guère employés qu'en agriculture.

La régie délivre à bas prix du jus de tabac ou nicotine de bonne qualité.

La vraie poudre de pyrèthre passe pour très effi-

cace dans la destruction des teignes. La seule vraie fabriquée avec la fleur non épanouie se reconnaît à sa couleur jaune et à son odeur forte qui provoque l'éternuement ; la poudre grise faite avec les feuilles et la tige n'a aucune action.

Après en avoir saupoudré une pièce, la tenir entièrement close pendant une journée. La poudre de pyrèthre perd sa vertu à l'humidité ; la conserver dans un flacon bien bouché.

CHAPITRE XXVI

MENUS

Les menus varient essentiellement suivant la saison, le goût des convives et la nature du repas auquel ils sont destinés.

C'est dire qu'il ne saurait être question pour nous d'indiquer des règles fixes dont la maîtresse de maison ne doive pas sortir.

Si nous avons groupé, pour chaque mois, quelques menus familiaux en rapport avec les produits du moment, il va de soi qu'on peut parfaitement se dispenser de les suivre à la lettre et qu'au contraire il sera souvent préférable de combiner entre eux les différents plats indiqués pour arriver à un résultat convenable dans l'ensemble.

Pour chaque mois également, nous avons donné quelques menus de déjeuners de cérémonie et de grands dîners, dont la composition peut aussi varier, mais qui doivent néanmoins se composer au minimum du nombre de plats indiqué.

Toutes les fois qu'une maîtresse de maison donne un repas un peu cérémonieux, il est d'usage de placer devant chaque convive un menu manuscrit énonçant les différents mets qui vont être servis.

MENUS DE JANVIER

La chasse est en partie fermée, supprimant une précieuse ressource pour la cuisine; il reste le gros gibier: faisan, sanglier, renne, chevreuil, et le gibier d'eau : canards, sarcelles, bécasses et bécassines.

C'est suffisant pour assurer la variété des menus. On y joindra les viandes rôties, les légumes secs et conservés: haricots, pois cassés, lentilles; les légumes d'hiver: salsifis, épinards, endives, chicorée, céleris, choux-fleurs, cardons; les pâtes alimentaires: nouilles, macaroni, lazagnes, le riz; les fruits: pommes, poires, raisins frais et conservés, oranges, mandarines, abricots secs, bananes, ananas, etc.

Les fruits secs sont aussi une précieuse ressource : noix, noisettes, marrons, châtaignes, figues, etc.

MENUS DE CÉRÉMONIE

DÉJEUNER

HORS-D'OEUVRE

Crevettes, olives, céleris

ENTRÉES

Cervelle de veau frite
Tournedos sauce poivrade

ROTI

Poulet rôti au cresson

ENTREMETS

Choux de Bruxelles à la flamande
Croquettes de riz

DESSERT

Meringues à la crème
Ananas au kirsch
Galette des rois

Café, liqueurs

DINER

POTAGE

Consommé aux quenelles de volaille

RELEVÉS

Petits pâtés chauds financière
Turbot sauce câpres

ENTRÉES

Canard aux olives
Gigot en daube

ROTI

Filet de sanglier mariné rôti

ENTREMETS

Endives au jus
Macaroni en timbale

DESSERT

Compote de poires
Salade d'oranges

MENUS DE FAMILLE

DÉJEUNERS

Thon mariné
Mauviettes en salmis
Gigot rôti
Timbale de macaroni
Pudding au rhum

Foie gras en terrine
Fricassée de poulet
Aloyau rôti
Épinards au beurre
Soufflé de patates

Anchois au beurre
Lapin sauté marinière
Dinde rôtie
Chicorée au velouté
Blanc-manger au café

Huîtres au citron
Perches à la bretonne
Canetons à la rouennaise
Pois à l'étouffée
Omelette au rhum

Crevettes, coques
Saumon froid mayonnaise
Carré de porc frais rôti
Salsifis au gras
Plum-cake

DINERS

Potage Saint-Germain
Jambon en daube
Canard rôti
Salsifis au jus
Tarte aux poires

Potage au vermicelle
Matelote d'anguille
Filet de renne braisé rôti
Choux-fleurs au gratin
Pommes meringuées

Soupe au potiron
Pigeons en compote
Carré de veau rôti
Cardons à la crème
Gâteau de Savoie

Potage Parmentier
Carpe à la Chambord
Châteaubriant grillé
Endives au jus
Bombe aux fruits confits

Potage aux quenelles
Barbue sauce hollandaise
Râble de lièvre rôti
Artichauts barigoule
Brioche

MENUS DE FÉVRIER

Février marque le commencement du carême, c'est la saison par excellence du poisson, des crustacés, des coquillages. Poisson de mer : maquereau, bar, dorade, turbot, sole, merlan, grondin, rouget ; poisson d'eau douce : anguille, saumon, truites, goujon, carpe ; crustacés : homard, langouste, crevettes, écrevisses. La chasse au gibier d'eau et aux oiseaux de passage est encore ouverte, aussi peut-on se procurer facilement bécasse, gélinotte, vanneau, sarcelle, bécassine, canard sauvage. Comme légumes, on ne trouve que des endives, épinards, oseille, crosnes, salsifis, céleri, choux de Bruxelles. Les fruits sont d'un choix restreint : pommes, poires, raisin sec, oranges, bananes, figues.

MENUS DE CÉRÉMONIE

DÉJEUNER

HORS-D'ŒUVRE

Thon mariné
Huîtres au naturel
Saucisson. Crevettes
Olives

ENTRÉES

Soles frites à la Colbert
Terrine de foie gras

ROTI

Canard sauvage rôti

ENTREMETS

Choux de Bruxelles sautés
Omelette aux truffes

DESSERT

Pommes givrées
Fruits. Mendiants
Brioches fourrées aux confitures

Café, liqueurs

DINER

POTAGE

Potage purée Crécy

RELEVÉS

Pièce de bœuf aux légumes
Barbue sauce hollandaise

ROTI

Poularde rôtie

ENTREMETS

Pommes de terre fourrées
Epinards aux croûtons

DESSERT

Crêpes
Eclairs au chocolat
Gelée au madère
Fruits. Mendiants

MENUS DE FAMILLE

DÉJEUNERS

Salade russe
Radis au beurre
Oreilles de porc braisées
Poulet rôti cresson
Artichauts à la barigoule
Brioche fourrée aux confitures

Foie gras en caisses
Barbillons frits
Biftecks au naturel
Artichauts en fricassée de poulet
Blanc-manger aux amandes

Thon à l'huile
Salmis de canard
Côte de bœuf braisée
Epinards au sucre
Tarte aux pommes

En maigre

Huîtres au citron
Langouste à l'américaine
Sarcelle rôtie
Macaroni au parmesan
Bombe à l'orange

Crevettes. Olives
Moules à la marinière
Croquettes de homard
Choux-fleurs au gratin
Pommes meringuées

DINERS

Soupe au potiron
Croquettes de bœuf bouilli
Carré de porc frais rôti
Pommes duchesse
Gâteau de riz

Soupe à l'oignon au fromage
Boudins blancs grillés
Poulet rôti
Purée de navets
Sabayon à la crème

Potage purée Crécy
Matelote de carpe et d'anguille
Filet de bœuf braisé
Céleris frits
Crème à la vanille

En maigre

Soupe au lait liée
Eperlans frits
Pluviers rôtis
Choux-fleurs au gratin
Mousse au chocolat

Potage vermicelle maigre
Bar bouilli hollandaise
Saumon rôti
Pommes de terre au fromage
Gâteau aux pistaches

MENUS DE MARS

Avec le mois de mars, les premiers légumes printaniers font leur apparition, permettant de varier un peu l'ordinaire monotone de l'hiver. Le poisson fait encore en ce mois les délices de la table ; poisson d'eau douce, poisson de mer, crustacés, mollusques sont en abondance au marché et la ménagère n'a que l'embarras du choix. Dans ce mois, mieux vaut s'abstenir des viandes rouges et des mets épicés, et donner la préférence aux menus légers et rafraîchissants, dans lesquels domineront les légumes verts, les salades. Comme fruits, encore rien d'autre que les conservés ou les secs : raisin, pommes, poires, amandes, figues, noix et noisettes, oranges, mandarines et bananes.

MENUS DE CÉRÉMONIE

DÉJEUNER

En maigre

HORS-D'ŒUVRE

Huîtres de Marennes au citron
Filets d'anchois. Radis
Saumon fumé

ENTRÉES

Truites à la bourgeoise
Vol-au-vent filets de soles

ROTI

Darne d'esturgeon piquée, rôtie

ENTREMETS

Haricots blancs à la crème
Buisson d'écrevisses

DESSERT

Corbeille de pommes et poires
Ananas. Bananes
Mendiants

Café, liqueurs

DINER

POTAGE

Potage printanier avec chiffonnade de cerfeuil

RELEVÉS

Gigot braisé à l'anglaise
Maquereaux grillés maître d'hôtel

ROTI

Langue de veau rôtie

ENTREMETS

Oignons glacés
Céleris frits

DESSERT

Pudding au rhum
Eclairs au chocolat
Bananes. Ananas
Avelines

MENUS DE FAMILLE

DÉJEUNERS

Raifort
Bœuf sauce Robert
Canetons rôtis
Choux-fleurs au gratin
Pommes givrées

Saucisson de foie gras
Carpe en matelote
Gigot de pré-salé rôti
Epinards au jus
Mousse au chocolat

Concombres à l'huile
Fricassée de poulet
Jambon rôti
Croûte aux champignons
Charlotte à la crème

Saumon fumé
Boudins noirs grillés
Poulet rôti
Salsifis au gras
Brioches aux confitures

Raifort. Olives
Allumettes de palais de bœuf
Carré de porc frais rôti
Chicorée au jus
Beignets d'oranges

DINERS

Potage purée Crécy
Ris de veau en côtelettes
Entrecôte braisé
Pommes duchesse
Crème renversée

Potage croûte au pot
Lapereau en papillotes
Poularde rôtie
Haricots rouges à l'étuvée
Omelette sultane

Potage aux pois cassés
Merlan au gratin
Aloyau braisé rôti
Laitues à la crème
Beignets soufflés

Julienne
Abatis de dinde aux navets
Carré de veau rôti
Purée de pois cassés
Gaufrettes fourrées

Potage au riz
Escalopes à la provençale
Côte de bœuf braisée
Epinards au jus
Flan

MENUS D'AVRIL

La saison s'avance et les ressources culinaires augmentent en proportion. Les légumes nouveaux et en particulier les asperges font leur apparition sur la table, apportant à la maîtresse de maison un précieux appoint pour la confection des menus journaliers. Au sortir du carême, un surcroît de bonne chère est indiqué, et les mets copieux et substantiels contribueront à rétablir les forces après les anémiants mois d'hiver. Moins de poisson et un peu plus de rôti, voilà la bonne formule. Les fruits frais font encore malheureusement défaut, à part les fruits exotiques : ananas, bananes, etc. La saison des oranges est terminée ; celle des fraises ne va pas tarder à s'ouvrir.

MENUS DE CÉRÉMONIE

DÉJEUNER

HORS-D'OEUVRE

Radis, olives, anchois

ENTRÉES

Tournedos aux morilles
Ris de veau à l'oseille

ROTI

Chapon rôti

ENTREMETS

Artichauts à la barigoule
Laitues au jus

DESSERT

Gâteau de riz
Biscuits glacés
Petits fours
Mousse de fraises

Café, liqueurs

DINER

POTAGE

Consommé aux œufs pochés

RELEVÉS

Compote de pigeons
Rosbif à l'anglaise

ROTI

Jambon de Bayonne rôti

ENTREMETS

Asperges à la crème
Pommes de terre farcies

DESSERT

Pudding au raisin de Corinthe
Gelée au marasquin
Biscuit de Savoie
Meringues à la crème
Figues, avelines, raisin de Malaga
Petits fours

MENUS DE FAMILLE

DÉJEUNERS

Radis beurre
Langouste à l'américaine
Filet de bœuf rôti
Carottes glacées
Crème à la vanille

Sardines grillées
OEufs à la tripe
Gigot rôti
Choux-fleurs au gratin
Tarte aux poires

Filets de harengs saurs à l'huile
Ragoût de poulet
Echinée de porc rôti
Oseille au jus
Ananas au kirsch

Olives, radis, crevettes
Farce de volaille
Dinde rôtie
Carottes à la ménagère
Crème fouettée

Moules marinière
Crevettes au beurre noir
Jambon rôti
Epinards au jus
Gaufres

DINERS

Potage julienne
Darne d'esturgeon braisée
Jambon de Bayonne rôti
Navets au sucre
Pommes au riz

Potage à la reine
Rognons de veau sautés
Poularde rôtie
Cèpes à la bordelaise
Blanc-manger vanillé

Soupe aux poireaux
Croquettes de bœuf bouilli
Carré de veau rôti
Asperges à la hollandaise
Charlotte aux pommes

Croûte au pot
Bœuf bouilli raifort
Poulet rôti
Fèves au lard
Mousse pralinée

Soupe à la viennoise
Tourte à la frangipane
Langue rôtie
Navets glacés au jus
Pain perdu

MENUS DE MAI

C'est la saison des légumes tendres et savoureux, précieuse ressource de la table et appoint du menu journalier. Les premiers fruits faisant également leur apparition, on pourra laisser de côté les fruits secs et leur substituer les fraises. La pêche fluviale étant fermée jusqu'à la moitié du mois suivant, seul le poisson de mer pourra paraître sur la table, ainsi que les crustacés : homards, langoustes et crevettes. L'huître doit être abandonnée, elle n'est pas bonne en été. Les poulets, canards, dindes et en général toutes les volailles de basse-cour, dont c'est la saison de reproduction, sont rares et chères. Il vaudra donc mieux se rejeter sur les viandes de boucherie.

MENUS DE CÉRÉMONIE

DÉJEUNER

HORS-D'OEUVRE

Radis beurre
Filets d'anchois
Concombres

ENTRÉES

Oreilles de porc braisées sauce tomates
Bar bouilli hollandaise

ROTI

Aloyau à la broche

ENTREMETS

Chicorées au jus
Ragoût de morilles

DESSERT

Crème fouettée aux fraises et aux framboises
Roussettes

Café, liqueurs

DINER

POTAGE

Potage aux pointes d'asperges

RELEVÉS

Pigeons aux petits pois
Merlans aux fines herbes

ROTI

Carré de veau rôti

ENTREMETS

Carottes au gras
Soufflé au riz

DESSERT

Sabayon à la crème
Fraises au naturel
Gelée au citron

MENUS DE FAMILLE

DÉJEUNERS

Concombres à l'huile
Poulet en fricassée
Lapereau rôti
Haricots verts à l'anglaise
Meringues à la crème

Anchois an beurre
Côtelettes jardinière
Dinde rôtie
Salade de légumes
Fraises au sucre

Caviar sur canapés
Bouchées à la reine
Filet de bœuf rôti
Morilles à l'andalouse
Gâteau de riz

Radis beurre
OEufs au miroir
Poitrine de veau à la poulette
Pigeons rôtis
Purée de mousserons
Mousse aux fraises

Sardines grillées
Croquettes de palais de bœuf
Poulet rôti
Asperges hollandaise
Brioches

DINERS

Potage aux petits pois
Navarin aux pommes
Canard rôti
Asperges à la hollandaise
Omelette au rhum

Potage purée Crécy
Homard à l'américaine
Entrecôte braisé
Petits pois à la française
Crème fouettée aux fraises et framboises

Potage riz au gras
Foie de veau à la poêle
Jambon rôti
Carottes à la crème
Bombe à l'orange

Potage au pain
Andouillettes grillées
Châteaubriant aux pommes
Cèpes aux fines herbes
Sabayon à la crème

Julienne
Galantine de volaille
Gigot rôti
Haricots panachés au beurre
Gaufrettes fourrées

MENUS DE JUIN

Dans ce mois, la maîtresse de maison n'a que l'embarras du choix. On trouve, en effet, en abondance : pois verts, haricots, artichauts, navets, carottes, oseille, épinards, oignons, choux-fleurs, fèves, concombres, etc. Les asperges commencent à se passer et les tomates à se montrer. Comme fruits, on a les fraises, cerises, framboises, amandes fraîches, abricots, pêches, groseilles. Toutes les salades d'été : laitue, romaine, chicorée frisée, scarole. Par contre, peu de crustacés et pas de coquillages. Du poisson de rivière, mais seulement après le 15 juin, et encore n'est-il pas excellent, à part le brochet et l'anguille. Peu de volailles, sauf les pigeons et les premiers canetons.

MENUS DE CÉRÉMONIE

DÉJEUNER

HORS-D'ŒUVRE

Concombres, radis
Artichauts poivrade
Œufs à la coque

ENTRÉES

Abatis de dinde aux navets
Timbale milanaise

ROTI

Aloyau à la broche

ENTREMETS

Haricots verts au jus
Tomates frites

DESSERT

Soufflé aux fraises
Crème fouettée
Bombe glacée aux fruits
Tôt-fait

Café, liqueurs

DINER

POTAGE

Potage à la Colbert

RELEVÉS

Langue de bœuf en papillotes
Poule au riz

ROTI

Jambon à la broche

ENTREMETS

Petits pois à l'anglaise
Purée de mousserons

DESSERT

Œufs à la neige
Gelée d'abricots au champagne
Corbeille de fruits
Massepains à la crème

MENUS DE FAMILLE

DÉJEUNERS

Sardines grillées
Filet de porc frais
à la Soubise
Dinde rôtie
Petits pois au beurre
Melon au sucre

Concombres à l'huile
Lapereau à la poulette
Cuissot de bœuf rôti
Artichauts farcis
Gâteau aux amandes

Céleri en branches
Tournedos aux olives
Gigot de mouton rôti
Haricots verts à l'anglaise
Tarte aux cerises

Artichauts poivrade
Foie de veau à la poêle
Oie braisée
Asperges à l'huile
Crème flottante

Crevettes, olives
Escargots à la bourguignotte
Fraise de veau frite
Jambon rôti
Haricots verts à l'anglaise
Chartreuse de fruits

DINERS

Potage au vermicelle
Vol-au-vent financière
Poularde rôtie
Épinards à la crème
Compote de fraises

Soupe aux poireaux
Tête de veau à l'huile
Selle de mouton braisée
Asperges au gras
Gelée moscovite

Potage à l'oseille
Langue à l'écarlate
Carré de veau rôti
Fèves à la sarriette
Abricots Colbert

Potage printanier
Merlans aux fines herbes
Gigot d'agneau rôti
Petits pois au lard
Tarte aux cerises

Soupe lorraine
Filets de raie frits
Aloyau braisé
Asperges en branches
Pain perdu

MENUS DE JUILLET

La saison d'été est une des plus agréables, tous les légumes, salades et fruits, donnent en même temps et permettent la plus grande variété. En juillet, on trouve en abondance : melons, aubergines, concombres, carottes, pommes de terre nouvelles, tomates, haricots verts, panachés, mange-tout, petits pois, les salades tendres : laitues, chicorée frisée, scaroles, batavias, les fruits : fraises, cerises, abricots, pêches, prunes, groseilles, framboises, mûres, figues fraîches, les premières poires de Sainte-Anne, les pommes d'été, les raisins du Midi, etc. Les volailles tendres, les petits lapereaux remplacent avantageusement les viandes rouges.

MENUS DE CÉRÉMONIE

DÉJEUNER

HORS-D'OEUVRE

Melon au sucre
Concombres en salade
Caviar sur canapés.
Crevettes

ENTRÉES

Ris de veau braisés à la provençale
Matelote de carpe et d'anguille

ROTI

Carré de mouton rôti

ENTREMETS

Haricots écossés à la maître d'hôtel
Oseille aux croûtons

DESSERT

Pommes meringuées
Tarte aux cerises
Flan

Café, liqueurs

DINER

POTAGE

Potage à l'orge perlé

RELEVÉS

Caissettes de foies gras
Brochet au citron

ROTI

Chapon rôti

ENTREMETS

Carottes à la crème
Tomates farcies

DESSERT

Pêches au vin
Marmelade d'abricots
Crème fouettée aux fraises et framboises
Petits fours. Avelines
Figues

MENUS DE FAMILLE

DÉJEUNERS

Radis beurre
Bœuf bourguignonne
Gigot rôti
Haricots panachés au beurre
Omelette aux cerises

Concombres à l'huile
Rognons de mouton sautés
Aloyau rôti
Petits pois à la française
Mousse aux fraises

Céleris en branches
Epaule de veau à la bourgeoise
Jambon à la broche
Tomates farcies
Abricots à la royale

Artichauts poivrade
Ris de veau braisé à la provençale
Pigeons rôtis
Riz aux tomates
Pêches au vin

Céleris frits
Gibelote de lapin
Poularde rôtie
Haricots écossés au jus
Groseilles en cristal

DINERS

Potage purée croûtons
OEufs aux saucisses
Canard rôti
Aubergines farcies
Framboises à la crème

Soupe au lait liée
Matelote marinière
Échinée de porc frais rôtie
Haricots vers au beurre
Compote de poires

Potage petite marmite
Pâté de veau et jambon
Quartier d'agneau rôti
Carottes à la ménagère
Glace aux fruits

Potage à la Condé
OEufs en matelote
Poulet à l'estragon
Salade de choux-fleurs
Tarte aux cerises

Potage à l'oseille
Foie de veau frit
Poularde à la Montmorency
Puropier milanaise
Sabayon à la crème

MENUS D'AOUT

Comme en juillet, on trouve dans ce mois un abondant choix de tous les éléments nécessaires à un bon repas. Les légumes sont les mêmes, sauf que les petits pois deviennent moins bons et les haricots verts moins tendres, à mesure que la saison s'avance. Par contre, c'est la pleine saison des tomates, melons, aubergines et concombres. On peut également songer, en août, aux conserves de cornichons et de câpres et aux confitures, qui donneront, l'hiver venu, une illusion agréable des beaux jours disparus. Mêmes viandes qu'en juillet, autant de volailles tendres, pas davantage de crustacés et de coquillages. Fruits variés et abondants : pêches, prunes, raisin, etc.

MENUS DE CÉRÉMONIE

DÉJEUNER

HORS-D'OEUVRE

Filets de harengs saurs à l'huile
Céleris à la moutarde
Radis, Concombres

ENTRÉES

Pâté de veau et jambon
Rougets grillés, sauce tartare

ROTI

Gigot de pré-salé à la broche

ENTREMETS

Chicorées au jus
Tomates farcies

DESSERT

Charlotte de poires
Crème flottante
Gâteau de riz
Gelée au citron

DINER

POTAGE

Potage au cresson

RELEVÉS

Allumettes de palais de bœuf
Tanches à la poulette

ROTI

Échinée de porc frais rôtie

ENTREMETS

Choux-fleurs au beurre noir
Haricots verts à la lyonnaise

DESSERT

Raisin. Pêches. Poires
Brioches fourrées aux confitures
Macarons

MENUS DE FAMILLE

DÉJEUNERS

Melon au sucre
Poulet sauté au blanc
Aloyau rôti
Haricots mange-tout au beurre
Pêches à la Richelieu

Aspic de foie gras
Longe de veau bourgeoise
Dindonneau rôti
Oignons glacés au sucre
Génoise aux fruits

Sardines beurre
Cervelle de veau au beurre noir
Gigot rôti
Petits pois à l'anglaise
Gâteau aux pistaches

Céleris en branches
Queues de veau à la flamande
Filet de bœuf braisé
Purée de carottes
Pudding aux dattes

Salade d'anchois
Pieds de cochon à la Sainte-Menehould
Poularde rôtie
Haricots verts au beurre
Abricots à la Condé

DINERS

Potage julienne
Petits pâtés financière
Carré de veau rôti
Aubergines à la provençale
Savarin au rhum

Potage aux laitues
Oreilles de porc braisées
Poulet rôti
Macaroni à l'italienne
Tarte aux prunes

Soupe à l'oignon au fromage
Quenelles de volaille frites
Rosbif rôti aux pommes soufflées
Chicorées à la crème
Brioches fourrées aux confitures

Potage aux poireaux
Ragoût de foies de volailles
Jambon rôti
Purée de navets
Roussettes

Soupe au lait liée
Omelette aux champignons
Pigeons rôtis
Pommes à la duchesse
Salade d'ananas

MENUS DE SEPTEMBRE

L'ouverture de la chasse dans tout le territoire est un événement dont l'influence se fait particulièrement sentir dans l'économie domestique. Nos tables, depuis si longtemps privées de gibier, voient revenir les beaux jours et les gourmets se délectent à l'évocation des odorants civets, des succulents perdreaux rôtis, des cailles ivres de raisin, dont la chair juteuse réjouit les palais les plus blasés. La viande de boucherie ne passe qu'au second plan, et les volailles elles mêmes, jeunes canetons, poulets de grain tentent à peine. Les légumes sont nombreux et variés ainsi que les fruits : prunes, pêches, pommes poires, chasselas, raisin noir et blanc, fraises, groseilles, cassis, etc.

MENUS DE CÉRÉMONIE

DÉJEUNER

HORS-D'ŒUVRE

Saucisson de foie gras
Caviar en caisses
Melon, radis
Concombres

ENTRÉES

Gras-double à la lyonnaise
Côtelettes de mouton jardinière

ROTI

Faisan rôti

ENTREMETS

Omelette aux champignons
Carottes au jus

DESSERT

Timbale de fruits
Pudding aux dattes
Brioches

Café, liqueurs

DINER

POTAGE

Potage à la semoule

RELEVÉS

Langue de bœuf sauce piquante
Pâté de lièvre en croûte

ROTI

Canetons rôtis

ENTREMETS

Choux-fleurs à la sauce blanche
Artichauts farcis

DESSERT

Macédoine de fruits
Gâteaux fourrés à la crème
Glace à l'ananas

MENUS DE FAMILLE

DÉJEUNERS

Caviar en caisses
Abatis de dindon
à la bourgeoise
Cuissot de chevreuil
rôti
Tomates farcies
Tarte aux prunes

Huîtres au naturel
Salmis de perdreaux
Filet de bœuf rôti
Oignons glacés au
sucre
Génoise aux fruits

Anchois au beurre
Civet de lièvre
Échinée de porc frais
rôtie
Concombres à la crème
Pêches à la Condé

Escargots à la poulette
Saumon sauce
mayonnaise
Poulet rôti
Aubergines
à la provençale
Tarte aux prunes

Anchois, olives, radis
Salade de homard
Perdreaux rôtis
Purée d'oseille
Crème en petits pots

DINERS

Potage aux laitues
Bouchées à la reine
Carbonade de mouton
Poulet rôti
Cardons à la moelle
Tartelettes aux fraises

Potage au riz
Cervelles de mouton
au beurre noir
Quartier de sanglier
rôti
Pommes sautées
Gâteau d'amandes

Soupe aux choux
Saumon fumé sauce
mayonnaise
Rosbif grillé, garni
de légumes
Chicorées au gras
Baba au rhum

Pot-au-feu
Bœuf garni flamande
Cailles rôties
Pommes de terre farcies
Dumpling aux pommes

Potage à la Sévigné
Escalopes à la
provençale
Faisan rôti
Fèves au lard
Pudding lyonnaise

MENUS D'OCTOBRE

Dans ce mois, on trouve une grande variété de viandes et de légumes, les gelées n'ayant pas encore tout détruit. C'est le moment où les poulets de grain, les cailles de vigne, les grives doivent paraître sur les bonnes tables, accompagnées des derniers haricots et pois verts, des mange-tout, des artichauts. Les légumes d'hiver commencent : choux de Bruxelles, choux-fleurs, salsifis, céleris, cardons. Attendre pour les choux que l'hiver les ait attendris. Nombreuses sont encore les salades : laitues, romaines, mâches, scaroles, chicorées, céleris, barbe, pissenlits. Comme champignons, on ne trouve que le champignon de couche et les cèpes conservés.

MENUS DE CÉRÉMONIE

DÉJEUNER

HORS-D'OEUVRE

Saucisson, crevettes
Anchois marinés, saumon fumé, concombres en salade

ENTRÉES

Langouste à l'américaine
Grives en salmis

ROTI

Gigot de mouton rôti à la provençale

ENTREMETS

Choux-fleurs au gratin
Epinards au sucre

DESSERT

Crème Chantilly
Tarte aux poires
Macarons aux noisettes
Pommes
Raisin. Mendiants

Café, liqueurs

DINER

POTAGE

Potage aux lentilles

RELEVÉS

Fricassée de poulet
Cervelles de mouton au beurre noir

ROTI

Lièvre mariné, rôti

ENTREMETS

Haricots de Soissons bretonne
Pommes de terre à la parisienne

DESSERT

Beignets de pommes
Crème renversée
Pudding au raisin de Corinthe
Pommes. Poires. Raisin
Figues

MENUS DE FAMILLE

DÉJEUNERS

Harengs marinés
Escalopes de veau
purée Soubise
Canard sauvage rôti
Cardons au velouté
Pudding au rhum

Céleris à la moutarde
Navarin aux pommes
Carré de veau rôti
Carottes au jus
Gâteau de riz

Anchois au beurre
Côtelettes de mouton
jardinière
Lièvre en daube
Chicorées à la crème
Compote d'ananas

Sardines beurre
Rognons en brochettes
Gigot de mouton rôti
Tomates farcies
Pommes au rhum

Céleris en branches
Salade de volailles
Perdreaux rôtis
Chicorées au gras
Crème à l'ancienne

DINERS

Potage à la reine
Perdreaux sautés
chasseur
Longe de veau rôtie
Salade de choux-fleurs
Biscuit de Savoie

Potage croûte-au-pot
Tendrons de veau
à la poulette
Gigot de pré-salé rôti
Pommes de terre
hollandaise
Mousse au chocolat

Consommé au tapioca
Ris de veau à l'oseille
Faisan rôti
Salsifis frits
Marmelade de pommes

Potage aux poireaux
Pieds de mouton
à la poulette
Lièvre à la broche
Ragoût de laitues
Salade d'oranges

Soupe à l'oignon
Rognon de veau sauté
Bécasses rôties
Artichauts à la barigoule
Pudding aux dattes

MENUS DE NOVEMBRE

C'est le plein mois de la chasse, et la venaison doit occuper la première place dans les menus : chevreuil. sanglier, cerf, renne, marinés et rôtis, alterneront avec les lapins, lièvres, perdrix, faisans, cailles, etc. La saison est rigoureuse ; les viandes fortes s'imposent pour corser l'alimentation. Quelques légumes frais seulement : choux, choux-fleurs, choux de Bruxelles, salsifis, épinards, oseille, endives. On ne trouve également que les premières salades d'hiver : scaroles, pissenlits, céleris, barbe de capucin, mâche. Par compensation, nombreux et délicieux sont les légumes secs : haricots, lentilles, pois cassés, et les fruits d'arrière-saison, tels que raisin, pommes, poires, nèfles, noix, noisettes, amandes, figues, mandarines.

MENUS DE CÉRÉMONIE

DÉJEUNER

HORS-D'OEUVRE

Sardines. Thon mariné
Céleris moutarde
Caviar. Olives

ENTRÉES

Côtelettes de chevreuil, sauce poivrade
Saumon au bleu

ROTI

Chapon au gros sel

ENTREMETS

Cardons à la moelle
Choux-fleurs à la hollandaise

DESSERT

Pommes meringuées
Soufflé au chocolat
Glace à la vanille
Fruits secs

Café, liqueurs

DINER

POTAGE

Potage purée de pois cassés

RELEVÉS

Épigramme d'agneau
Civet de lièvre

ROTI

Faisan rôti, flanqué de mauviettes

ENTREMETS

Salsifis frits
Chou farci à la barigoule

DESSERT

Baba au rhum
Biscuits glacés
Raisin. Mendiants
Dattes

MENUS DE FAMILLE

DÉJEUNERS

Saucisson de Lyon
Abatis de dindon
à la bourgeoise
Châteaubriand grillé
Timbale de riz
Œufs à la neige

Harengs grillés, sauce
moutarde
Levraut sauté
Dinde farcie rôtie
Pommes sautées
Nougat

Sardines au beurre
Homard à l'américaine
Jambon rôti
Navets au jus
Brioches fourrées à la
crème

Harengs marinés
Salmis de canard
sauvage
Gigot rôti
Haricots blancs
maître d'hôtel
Omelette au rhum

Céleris en branches
Épaule de mouton à la
jardinière
Perdrix rôties
Pommes de terre au lard
Sabayon à la crème

DINERS

Potage aux haricots
Navarin aux pommes
Poulet rôti
Croquettes de riz
au parmesan
Pommes givrées

Pot-au-feu
Râble de lièvre rôti
Épinards au velouté
Gâteau aux amandes
Bombe panachée

Soupe au potiron
Côtelettes de chevreuil
sauce poivrade
Aloyau braisé, rôti
Champignons grillés
Omelette au rhum

Soupe à l'oseille
Navarin aux pommes
Jambon rôti
Chicorées à la crème
Pain perdu

Potage Parmentier
Merlans aux fines herbes
Aloyau braisé
Oignons à l'étuvée
Gâteau de riz

MENUS DE DÉCEMBRE

L'influence de la mauvaise saison se fait sentir jusque dans la cuisine; les légumes verts sont rares et coûteux et les fruits se réduisent à quelques espèces seulement. Par contre, c'est le plein moment de la chasse, et les gibiers de poil et de plume abondent. On les consommera frais ou marinés, jamais faisandés. Le menu du réveillon demande à être particulièrement soigné et abondant; la charcuterie y occupera la place d'honneur sous forme de boudin, saucisses, galantine, jambon, etc.; on ne dédaignera ni le foie gras, ni les truffes; corser avec quelques vins généreux. Les mollusques : huîtres, coquilles Saint-Jacques, moules, sont mauvais s'ils ont été gelés, et il vaut mieux s'en abstenir.

MENUS DE CÉRÉMONIE

DÉJEUNER

HORS-D'OEUVRE

Crevettes. Olives. Céleris

ENTRÉES

Bouchées à la reine
Bécasses en salmis

ROTI

Dinde truffée, rôtie

ENTREMETS

Pommes de terre duchesse
Épinards aux croûtons

DESSERT

Brioche fourrée aux confitures. Crème renversée
Mendiants. Raisin

Café, liqueurs

DINER

POTAGE

Potage au sagou

RELEVÉS

Cailles braisées, au jus
Foie de veau à la poêle

ROTI

Quartier de sanglier mariné, rôti, sauce Robert

ENTREMETS

Salsifis sautés
Céleri rave à la sauce blanche

DESSERT

Beignets d'oranges
Flan meringué
Bombe glacée à la vanille
Fruits secs. Mendiants
Ananas

MENUS DE FAMILLE

DÉJEUNERS

Saucisson de foie gras
Langue de bœuf
sauce piquante
Quartier d'agneau rôti
Lentilles maître d'hôtel
Œufs à l'orange

Sardines beurre
Brochet au bleu
Poulet rôti
Oignons à l'étuvée
Mousse au chocolat

Anchois au beurre
Ris de veau en fricandeau
Râble de lièvre rôti
Navets au jus
Gâteau moscovite

Céleris en branches
Pain de foies de volailles
Gigot rôti
Haricots rouges au lard
Omelette au rhum

RÉVEILLON

Huîtres de Marennes
Perdreaux à la gelée
Jambon d'York
Galantine de volailles
Truffes au naturel
Buisson d'écrevisses
Bombe glacée

DINERS

Potage croûte-au-pot
Bœuf aux légumes
Merlans frits
Bécasses rôties
Salsifis au beurre
Omelette au rhum

Soupe à l'oignon
Abatis de dinde
aux navets
Quartier de sanglier
rôti, sauce Robert
Haricots rouges au lard
Brioches fourrées

Potage à la crème
Foie gras sauté
Épaule de mouton
à la bourgeoise
Choux-fleurs au gratin
Pudding au raisin
de Corinthe

Potage velouté au
tapioca
Raie au beurre blanc
Filet de sanglier rôti
Épinards aux croûtons
Pudding aux dattes

Potage Lavoisier
Rognons de veau sautés
Poulet rôti
Cardons à la moelle
Gaufrettes fourrées
aux confitures

MENUS DIVERS

DÉJEUNERS

Saumon fumé en tranches
Queues de mouton frites
Canard rôti
Tomates farcies
Abricots à la Condé

Anchois au beurre
Rognon de bœuf sauté aux champignons
Jambon rôti
Marcaroni au gratin
Tartelettes aux fraises

Sardines à l'huile
Gibelotte de lapin
Quasi de veau braisé rôti
Epinards au jus
Gaufrettes fourrées aux confitures

Céleris en branches
Langues de mouton à la purée de pois cassés
Epaule de mouton rôtie
Cardons à la bourgeoise
Crème à l'ancienne

DINERS

Potage à l'orge perlé
Cervelles de mouton au beurre noir
Lapin rôti
Concombres à la crème
Roussèttes

Potage à la dauphine
Compote de volaille
Aloyau rôti
Pommes de terre à la hollandaise
Crème flottante

Soupe à l'oseille avec chiffonnade de cerfeuil
Cœur de bœuf à la poivrade
Gigot rôti
Haricots panachés au jus
Pommes au riz

Potage garbure
Ragoût de foies de volaille
Aloyau braisé
Pommes de terre à la parisienne
Tartelettes de fraises et framboises

MENUS DIVERS

DÉJEUNERS

Harengs marinés au vin blanc
OEufs l'aurore
Quartier d'agneau à la broche
Epinards au jus
Salade d'ananas

Céleris frits
Merlans aux fines herbes
Rouelle de veau braisée
Salsifis au gras
Pommes au rhum

Anchois au beurre
Rognons de mouton en brochettes
Poularde rôtie
Chicorées au jus
Gâteau moscovite

Caviar en caisses
Langouste à l'américaine
Cochon de lait rôti
Salsifis à la sauce blanche
Gâteau de riz

DINERS

Potage à la Sévigné
Langue de bœuf aux champignons
Levraut rôti
Asperges à la hollandaise
Pêches à la Condé

Potage aux petits oignons
Maquereaux maître d'hôtel
Quartier de sanglier braisé, sauce Robert
Morilles à l'allemande
Groseilles en cristal

Consommé aux pâtes d'Italie
Bar bouilli sauce verte
Dindonneau rôti
Macaroni au gratin
Gaufrettes fourrées aux confitures

Potage bisque d'écrevisses
Langues de mouton en papillotes
Râble de lièvre mariné, rôti
Riz aux tomates
Crème renversée

MENUS DIVERS

DÉJEUNERS

Saucisson de ménage
Côtelettes d'agneau panées et grillées
Poulet de grain rôti
Macaroni à la napolitaine
Chartreuse de fruits confits

Anchois au beurre
Queue de bœuf à la Sainte-Menehould
Brochet rôti, sauce aux câpres
Pommes de terre à la sauce blanche
Salade d'ananas

Sardines au beurre
Rognons de mouton au vin blanc
Rouelle de veau braisée
Cardons à la moelle
Tôt-fait

Céleris en branches
Côtelettes de porc frais à la sauce piquante
Aloyau rôti
Pommes de terre à la duchesse
Pommes meringuées

DINERS

Potage au riz et aux oignons
Merlans au gratin
Jambon rôti
Epinards au jus
Roussettes

Soupe aux poireaux et aux pommes de terre
Rognons de mouton au vin blanc
Rôti de veau à la broche
Laitues braisées au jus
Gâteau de semoule

Potage aux marrons
Salmis de pigeons
Gigot rôti
Haricots blancs maître d'hôtel
Génoise aux fruits

Potage au sagou
Poulet Marengo
Aloyau rôti à la broche
Pourpier frit à la milanaise
Baba au rhum

MENUS DIVERS

DÉJEUNERS

Artichauts à la poivrade
Raie au beurre noir
Pièce de bœuf rôtie
garnie hollandaise
Macaroni à l'italienne
Brioche

Anchois au beurre
Anguilles bouillies
sauce aux câpres
Châteaubriant grillé
aux pommes soufflées
Asperges en branches
Blanc-manger
aux amandes

Crevettes, olives
Lapereau à la Marengo
Aloyau à la broche
Petits pois à la
bourgeoise
Gelée d'abricots
au champagne

Sardines au beurre
Matelote de carpe
et d'anguilles
Pigeons rôtis
Salsifis au blanc
Pommes de terre
aux champignons
Pets de nonnes

DINERS

Potage aux carottes
Poulet braisé
à la sauce tomates
Levraut rôti
Carottes à la ménagère
Plum-pudding

Soupe au lait liée
Bar grillé, maître d'hôtel
Canard rôti
Poireaux en hachis
Pommes au rhum

Potage aux perles
du Japon
Queues de mouton
au riz
Jambon mariné rôti
Navets à la poulette
Macédoine de fruits

Soupe au potiron
Salade de volaille
Rôti de veau à la broche
Epinards aux croûtons
Gâteau de riz

MENUS MAIGRES

DÉJEUNERS

Coquilles Saint-Jacques
gratinées
Filets de barbue
sauce câpres
Sarcelle rôtie
Morilles au parmesan
Gelée moscovite

Coques, clovisses,
Crevettes
Maquereaux aux
groseilles
Langouste à
l'américaine
Pommes de terre
au beurre
Gâteau de riz

Caviar sur canapés
OEufs brouillés
aux pointes d'asperges
Pluviers rôtis
Nouilles à la crème
Abricots à la Condé

Anchois au beurre
Moules à la marinière
Langouste en bellevue
Macaroni au maigre
Baba au rhum

DINERS

Potage julienne maigre
Lottes en matelote
Morue en tourte
Navets au sucre
Gelée au citron

Potage à l'oseille
et à la purée
de pommes de terre
OEufs à la sauce blanche
Turbot sauce verte
Purée de potiron
Glace au chocolat

Potage printanier
maigre
Omelette aux pommes
de terre
Bar grillé, maître d'hôtel
Épinards au sucre
Gaufres

Soupe au potiron
Matelote à la marinière
Homard sauce
remoulade
Macaroni au gratin
Mousse pralinée

MENUS MAIGRES

DÉJEUNERS

Artichauts poivrade
Harengs frais
maître d'hôtel
Sarcelle rôtie
Asperges à la hollandaise
Pain perdu

Anchois au beurre
OEufs à la coque
Alose au bleu
Mousserons à la crème
Pudding au rhum

Salade de pommes
de terre
Cabillaud
à la hollandaise
Anguille de mer
à la broche
Aubergines sautées
au beurre
Bombe glacée aux fruits

Céleris en branches
Barbeau à la sauce
blanche
Homard sauce madère
Nouilles au fromage
Massepains au chocolat

DINERS

Bouillabaisse
OEufs aux fonds
d'artichauts
Morue à la normande
Petits pois au sucre
Gnous bretons

Julienne maigre
Barbue au vin blanc
Pluviers rôtis
Nouilles aux croûtons
Biscuits fourrés

Potage maigre au sagou
Moules sautées
aux fines herbes
Homard à l'américaine
Oignons au sucre
Mousse aux marrons

Soupe au potiron
Harengs frais
sauce câpres
Perche au bleu
Betteraves en fricassée
Bombe à l'orange

TABLE DES CHAPITRES

	Pages
AVANT-PROPOS	7
CHAPITRE PREMIER. — Bœuf	9
CHAPITRE II. — Veau	31
CHAPITRE III. — Mouton	55
CHAPITRE IV. — Agneau et chevreau	73
CHAPITRE V. — Porc	77
CHAPITRE VI. — Volailles	91
CHAPITRE VII. — Gibier de poil	119
CHAPITRE VIII. — Gibier de plume	133
CHAPITRE IX. — Poissons	143
CHAPITRE X. — Crustacés. — Mollusques. — Escargots. — Grenouilles	187
CHAPITRE XI. — Légumes	199
CHAPITRE XII. — Champignons	235
CHAPITRE II. — Œufs	241
CHAPITRE V. — Potages et soupes	253
CHATITRE XV. — Sauces. — Liaisons et coulis	275
CHAPITRE XVI. — Purées. — Farces. — Quenelles — Garnitures. — Ragoûts	291
CHAPITRE XVII. — Préparation des pâtes	299

CHAPITRE XVIII. — Entremets sucrés. — Desserts. — Fruits 301
CHAPITRE XIX. — Pâtisserie..... 323
CHAPITRE XX. — Glaces..... 343
CHAPITRE XXI. — Confitures. — Gelées. — Compotes. — Sirops. — Liqueurs 349
CHAPITRE XXII. — Vocabulaire des termes et ustensiles employés en cuisine..... 361
CHAPITRE XXIII. — Service de table 381
CHAPITRE XXIV. — Art de plier les serviettes 385
CHAPITRE XXV. — Hygiène domestique 391
CHAPITRE XXVI. — Menus 406

TABLE ALPHABÉTIQUE DES RECETTES

A

Pages

Abatis de dinde aux navets. 105
— aux champignons... 104
Agneau à la poulette 75
Aiguillettes de canard sauvage aux olives..... 138
Ailerons de dinde à la Sainte-Menehould .. 105
Allumettes de palais de bœuf..... 26
Alose au bleu..... 144
— grillée 144
Aloyau à la broche 15
Amourettes 45
Anchois..... 145
Anguille à la broche..... 147
— à la tartare..... 145
— à l'italienne..... 147
— piquée 146
Anguilles à la poulette..... 148
— marinées et grillées... 147
— de mer à la broche... 148
— bouillies, sauce câpres. 149
Artichauts à la barigoule.. 201
— à la casserole..... 201
— à la provençale..... 201
— à la sauce blanche.. 200
— au jus 202
— en fricassée de poulet. 202
— frits 202
Asperges à la sauce blanche. 203
— à l'huile..... 203
— en petits pois..... 203
Aubergines à la languedocienne..... 205
— en paillettes..... 204
— farcies 203
— sautées au beurre... 204

B

Baba au rhum..... 338
Bar bouilli hollandaise..... 150
— — sauce tartare.... 149
— grillé, maître d'hôtel. 149
Barbeau à la sauce blanche. 150
Barbillons frits..... 151
Barbue au vin blanc..... 151
Bécasses rôties..... 139
Beignets la crême..... 303
— à l'anglaise..... 304
— de pommes..... 302
— de pommes de terre. 305

Pages

Beignets de riz..... 304
— d'oranges..... 304
— soufflés..... 303
Betteraves en fricassée.... 205
Biftecks au naturel..... 18
Biscuits..... 339
— de Savoie..... 340
Blanc..... 289
Blanc-manger à la vanille.. 318
— au café..... 318
— au kirsch..... 318
— aux amandes..... 317
Blanquette de veau..... 48
— de volaille..... 101
Bœuf à la mode..... 19
— bouilli à la poulette. 21
— — à la vinaigrette. 21
— — au gratin..... 22
— — aux fines herbes. 21
— — en grillades.... 22
— — en paupiettes.. 23
— en miroton..... 22
— mariné à l'écarlate.. 20
Bombe glacée aux fruits... 347
Bouillabaisse 247
Bouillon aux herbes..... 256
— de poulet..... 255
— de veau..... 255
— express..... 255
Boudins blancs grillés..... 84
— noirs, lyonnaise.... 85
Boulettes de hachis de bœuf. 23
— de pommes de terre. 230
Brandade de morue..... 170
Brioches 338
Brochet à la broche..... 153
— à la flamande..... 154
— au bleu..... 153
— au citron..... 154
— en salade..... 155
— farci et rôti..... 153
Brou de noix..... 360

C

Cabillaud à la crême..... 155
— à la hollandaise.... 155
Cailles braisées au jus..... 140
— rôties..... 140
— sautées..... 140
Caissettes de foie gras..... 117
Canard à la broche..... 109
— aux navets..... 110
— aux olives..... 110

Canard aux petits pois..... 110
— en daube..... 111
— farci, aux olives.... 110
— sauvage en salmis... 111
— — rôti..... 138
Canetons aux petit pois.... 111
— à la rouennaise..... 111
Papiliotade de volaille..... 100
Cardons à la bourgeoise.... 205
— à la moelle..... 206
— à la sauce blanche.. 205
Carottes à la bourgeoise... 207
— à la maître d'hôtel . 206
— à la ménagère..... 207
— au beurre..... 208
— au blanc..... 206
— au gras..... 207
— frites 207
Carpe à la bourgeoise..... 158
— à la Chambord..... 157
— à la maître d'hôtel.. 158
— à la marseillaise.... 158
— au bleu..... 156
— au vin..... 157
— en fricassée de poulet. 158
— frite 156
Carré de mouton à la bourgeoise..... 58
— — à la Conti..... 58
— — à la Montglas.. 35
— aux haricots blancs. 58
— — rôti..... 35
Carré de veau bourgeoise... 34
Céleris frits en branches.... 208
Céleri-rave sauce blanche.. 208
Cépes à la bordelaise..... 237
— aux fines herbes.... 237
— gratinés..... 237
Cervelles de mouton..... 67
— — veau à la poulette..... 41
— — au beurre noir.. 42
— — braisées..... 42
— — en matelote.... 41
— — frites 41
— — maître d'hôtel. 42
— — sauce piquante. 43
— — de porc 88
Champignons aux truffes.. 236
— bordelaise..... 235
— farcis..... 236
Charlotte de pommes..... 320
— russe aux pommes.. 321
— à la crème..... 322
Chartreuse de fruits confits 357
Châteaubriant grillé..... 17
Chicorée au gras..... 209
— au jus..... 209
— aux croûtons..... 208
Choucroute garnie..... 211
Chou rouge farci, à l'étouffée. 211
— — mariné..... 212
Chou au lard..... 209
— à la barigoule..... 210
Choux à la bourgeoise..... 211
— en ragoût..... 209
— farcis..... 210
Choux de Bruxelles à la crème..... 212
Choux-fleurs au beurre noir. 213
— au fromage..... 214
— au gratin..... 213
— frits 213
— sauce blanche..... 212
— sautés..... 213
Cigarettes de truffes..... 240
Civet de chevreuil..... 121
— de lapin..... 131
— de lièvre..... 125
Cochon de lait rôti..... 90
Cœur de bœuf à la poivrade. 27
Collets de mouton rôtis.... 67
Compote d'abricots..... 355
— de cerises..... 356
— de melon..... 356
— de mirabelles..... 356
— de pêches..... 356
— de poires..... 355
— de pommes..... 355
Concombres à la crème.... 244
— à la poulette..... 215
— en hors-d'œuvre.... 215
— en salade..... 215
— farcis..... 215
Confitures d'abricots..... 350
— de cerises..... 351
— de fraises..... 351
— de poires..... 351
— de reines-Claude.... 350
— tout-fruits..... 352
Coquilles Saint-Jacques... 193
Côte de bœuf ménagère.. 19
— — braisée..... 19
Côtelettes d'agneau panées et grillées..... 75
— — de chevreuil braisées, sauce piquante 121
— — de mouton à la jardinière..... 63
— — à la moelle..... 65
— — à la purée de pommes de terre 64
— — à l'italienne.... 64
— — au gratin..... 66
— — grillées..... 65
— — panées, grillées. 65
— — sautées..... 65
— — Soubise..... 64
— de porc frais à la sauce 86
— de veau au naturel.. 38
— — en papillotes... 39
— — farcies..... 38
— — glacées..... 38
— — sautées..... 39
Coulis d'écrevisses..... 290
Court-bouillon de poisson.. 288
— — au bleu..... 288
Crème à l'ancienne..... 313

Crème à la fleur d'oranger . 312
— à la vanille..... 312
— au café..... 312
— au chocolat..... 311
— — en petits pots.. 315
— aux amandes..... 313
— aux marrons..... 313
— d'anis..... 360
— de vanille..... 360
— flottante 313
— fouettée..... 314
— — aux fraises et framboises... 314
Crème princesse..... 313
— renversée..... 314
Crêpes 305
Crevettes..... 193
Croquettes au parmesan... 307
— de palais de bœuf... 26
— de riz..... 306
— de volaille..... 101
Croûte aux champignons.. 236
Croûtes aux écrevisses.... 189
Croûtons frits..... 296
Cuisses de grenouilles frites. 198
— — — poulette. 197
Cuisson du jambon..... 82
Culotte de bœuf braisée aux oignons 16
Curaçao..... 359

D

Dinde à la bourgeoise..... 104
— truffée, rôtie..... 102
Dindonneau farci, rôti..... 102
Dumpling aux pommes.... 336

E

Échiné de porc frais à la broche..... 80
Écrevisses en buisson..... 187
Émincé d'agneau en blanquette 75
— de mouton aux oignons 69
Endives au jus..... 216
Entrecôte au jus..... 18
— aux champignons... 18
— aux olives..... 19
— sur le gril..... 18
Entremets sucré aux bananes..... 317
Épaule de mouton à la jardinière. 63
— — aux haricots.. 62
— — braisée..... 63
— — rôtie..... 63
— — Sainte-Menehould..... 63
— de veau à la broche. 50
— — au vin blanc... 50
— — bourgeoise..... 49
Éperlans en brochettes.... 161
Épigramme d'agneau..... 76
Épinards au jus..... 216
— au sucre..... 216
Escalopes à la provençale. 37
Escargots à la poulette... 197
— à la provençale..... 196
— bourguignotte..... 196
Esturgeon à la broche..... 162

F

Faisan farci, rôti..... 134
— rôti..... 133
Farce de foie de veau..... 294
— de volaille..... 294
Fèves de marais à la crème. 216
— — au lard..... 217
— — maître d'hôtel.. 217
Filet de bœuf à la broche.. 16
— — aux champignons..... 17
Filets de chevreuil à la broche..... 120
— de hareng sauce tartare. 164
— de lièvre sauce poivrade 127
— de maquereaux, tartare. 176
— de mouton en chevreuil. 60
— — en paupiettes. 60
— de morue frits..... 171
— de porc frais à la broche..... 80
— de raie frits..... 174
— de sanglier, rôtis... 122
— de soles à la Horly... 180
Flan..... 339
Foie de bœuf grillé..... 27
— de veau à la poêle.. 43
— — à l'italienne.... 44
— — aux oignons... 45
— — bourgeoise..... 44
— — en papillotes... 44
— — maître d'hôtel. 44
Foies de volailles aux fonds d'artichauts..... 100
Fraise de veau frite..... 45
— — vinaigrette..... 45
Fricassée de poulet..... 95
Fromage de tête..... 86

G

Galantine de volaille..... 116
Garniture financière..... 296
— printanière 296
Gâteau à la crème..... 309
— aux pistaches..... 310
— d'amandes..... 308
— de chocolat praliné. 309
— de foie de cochon... 86
— de Milan..... 308
— de pommes de terre. 231
— de riz..... 308
— de semoule..... 309
— moscovite..... 308
Gaufres..... 340
Gaufrettes fourrées..... 341

Gelée au citron..... 346
— d'abricots au champagne..... 347
— de coings..... 353
— de framboises..... 353
— de groseilles..... 352
— de pommes..... 353
Gibelote de lapin..... 129
Gigot de chevreuil à la toscane..... 120
— — rôti..... 120
— de mouton jardinière. 62
— — à l'eau..... 61
— braisé..... 62
— — dans son jus.... 62
— — rôti..... 60
— — à la provençale. 61
Glace à l'ananas..... 346
— à l'orange..... 345
— au chocolat..... 346
— aux fraises..... 346
Gnous bretons..... 306
Gras-double à la languedocienne..... 29
— à la lyonnaise..... 29
— à la poulette..... 29
— grillé..... 30
Grives à l'ardennaise..... 141
— en salmis..... 141
— rôties..... 141
Groseilles en cristal..... 354

H

Hachis de bœuf gratiné.... 22
— de mouton sauce tomates..... 69
Harengs frais à la moutarde. 163
— — maître-d'hôtel. 163
— — sauce câpres.. 164
— salés Soubise..... 165
— saurs en caisse... 164
— — marinés... 164
Haricot de mouton..... 59
— — aux saisifis.. 59
Haricots écossés à la crème.. 220
— — au jus..... 219
— — maître-d'hôtel 220
— blancs en salade.... 220
— rouges à l'étuvée... 220
— verts à l'anglaise... 217
— — à la bourgeoise. 218
— — à la lyonnaise.. 219
— — à la viennoise.. 218
— — au beurre noir.. 218
— — au gras..... 218
— — en salade..... 219
Homard au madère..... 190
— sauce rémoulade... 190
Huîtres à la danbpine..... 192
— au vin blanc..... 192
— en garniture..... 297
Hure de porc choucroute... 87
— de sanglier..... 122

J

Jambon à la broche..... 81
— au naturel..... 83
— de sanglier rôti..... 121
— rôti aux épinards... 80
— mariné rôti..... 83
— rôti au parmesan... 81
— sauce madère..... 82

L

Laitues farcies..... 221
Langue de bœuf au gratin.. 24
— aux champignons. 26
— en papillotes..... 25
— rôtie..... 25
— sauce piquante..... 24
Langues de mouton à la purée de pois..... 67
— — braisées..... 68
— — en papillotes... 67
Langouste à l'américaine.. 191
Lapereau à la Marengo.... 130
— à la tartare..... 131
— au père Lathuille... 131
— en papillotes..... 130
Lapin à la merveille..... 131
— rôti..... 130
Levraut rôti..... 129
Liaison à la féoule..... 290
— aux jaunes d'œufs.. 289
Lièvre en daube..... 125
— haché en terrine.... 127
— mariné, rôti..... 125
Longe de veau à l'étouffée.. 36
Lottes en matelote..... 168

M

Macaroni à l'italienne..... 299
— à la napolitaine.... 299
— au gratin..... 300
— au maigre..... 300
— en timbale..... 300
Macarons..... 341
— de noisettes..... 342
Macédoine de fruits..... 356
Madeleines..... 339
Maquereaux à l'huile..... 167
— au beurre..... 167
— aux champignons... 167
— maître-d'hôtel..... 166
— sauce tomates..... 166
Marinade..... 288
— cuite..... 289
— de volaille..... 99
Marrons glacés..... 354
Massepains..... 319
— au chocolat..... 319
Matelote à la marinière.... 148
— de carpe et d'anguille. 159
— de rivière..... 159
Mauviettes à l'étuvée..... 142
Mayonnaise de perdreaux.. 137

Mayonnaise de volaille.... 101
Merlans au gratin..... 168
— aux fines herbes.... 168
— frits..... 168
— grillés..... 168
Morilles à la crème..... 239
— à l'italienne..... 238
— en ragoût..... 239
— sautées aux croûtons. 239
Morue à la béchamel..... 169
— à la normande..... 171
— à la provençale..... 160
— au vert-pré..... 179
— en steinkerque..... 171
— en tourte..... 169
— sauce câpres..... 170
Mou de veau à la poulette.. 52
— aux champignons... 52
— en matelote..... 53
Moules à la marinière..... 194
— à la poulette..... 194
— en garniture..... 297
— frites..... 195
— sautées, fines herbes. 195
Mousse au chocolat..... 316
— aux châtaignes..... 316
— praline..... 317
Mousserons à la crème.... 238

N

Navarin aux pommes..... 72
— printanière 72
Navets à la poulette..... 222
— au jus..... 221
— au sucre..... 222
— glacés au jus..... 222
— pour garnitures.... 297
Noix de veau bourgeoise. 36

O

Oie à la flamande..... 107
— en daube..... 107
— farcie, rôtie, aux marrons..... 107
— rôtie..... 107
Oignons à la poulette..... 223
— à la toulousaine.... 223
— à l'étuvée..... 223
— glacés..... 297
Omelette au fromage..... 249
— au jambon..... 249
— au lard..... 249
— au naturel..... 248
— au rhum..... 251
— au sucre..... 250
— aux confitures..... 252
— aux croûtons..... 250
— aux fines herbes.... 249
— aux pommes..... 250
— aux truffes..... 252
— purée de bananes... 251
— soufflée..... 251
Oreilles de porc braisées... 88
Oreilles de porc panées, sauce tomates..... 88
— de veau au naturel. 53
— — en marinade... 53
— — frites..... 53
Oseille au gras..... 223
— au jus..... 224
— en farce..... 224

Œ

Œufs à l'allemande..... 246
— à l'aurore..... 245
— à la béchamel..... 246
— à la coque..... 241
— à la neige..... 248
— à la paysanne..... 242
— à la royale..... 246
— à la sauce blanche... 245
— à la tripe..... 245
— à la vénitienne..... 247
— au beurre noir..... 243
— au gratin..... 247
— au lait..... 248
— au lard..... 244
— au miroir..... 243
— aux fonds d'artichauts..... 245
— aux saucisses..... 244
— brouillés aux pointes d'asperges..... 242
— en matelote..... 244
— farcis..... 246
— — aux anchois.... 247
— frits..... 242
— mollets à la sauce blanche..... 242
— pochés..... 243
— sur le plat..... 244

P

Pain de foies de volailles... 117
Pain perdu..... 307
Palais de bœuf bourgeoise. 27
— — ménagère..... 27
Pâte à biscuits..... 327
— à brioches..... 326
— à choux..... 327
— à dresser..... 326
— brisée..... 328
— chaud à la financière. 332
— de foies gras..... 117
— de lapin en croûte.. 331
— de lièvre..... 128
— — en croûte..... 330
— — en terrine..... 331
— de pigeons à l'anglaise..... 116
— froid de veau et de jambon..... 328
Pâtés au jus (Petits)..... 332
— à la cuiller (Petits) .. 333
Perche à la tartare..... 173
— au bleu..... 172

Perdreaux aux saucisses... 137
— aux truffes..... 137
— en papillotes..... 136
— en salade..... 137
Perdrix à la broche..... 134
— à l'étouffée..... 135
— aux choux..... 135
— farcie et rôtie..... 135
Petites gauffrettes pour le thé..... 341
Petits-fours à la violette... 342
Petits pois à l'anglaise..... 226
— — à la bourgeoise. 225
— — à la crême..... 226
— — au lard..... 225
— — au naturel..... 226
Pets de nonnes..... 305
Pièce de bœuf braisée au four..... 16
Pieds de cochon à la Ste-Menehouid... 88
— — truffés 89
— de mouton à la poulette..... 70
— — Ste-Menehould. 71
— — à la vinaigrette. 71
— — marinés, frits .. 71
— de veau au naturel.. 51
— — en fricassée de poulet..... 52
— — frits..... 51
Pigeons à la casserole..... 112
— à la crapaudine..... 113
— à la tartare..... 114
— à l'étuvée..... 115
— aux choux.....115
— aux petits pois..... 114
— aux salsifis..... 114
— aux saucisses..... 115
— en compote..... 114
— en salmis..... 115
— farcis 113
— rôtis..... 112
Plum-pudding 319
Poireaux au hachis..... 225
Poitrine de veau à la poulette..... 49
— — farcie..... 48
Pommes au beurre..... 301
— au rhum..... 301
— au riz..... 302
— meringués..... 302
Pommes de terre à l'anglaise. 226
— à la parisienne..... 226
— à la maître d'hôtel.. 227
— en purée..... 227
— à la sauce blanche.. 227
— en matelote..... 227
— à la provençale..... 228
— à la duchesse..... 228
— aux champignons... 228
— à la hollandaise..... 228
— au lard..... 229
— au four..... 230
Pommes de terre farcies... 230
— frites..... 229
— soufflées..... 229
— nouvelles, sautées.. 230
Potage à la Colbert..... 262
— à la Condé..... 261
— à la Crécy..... 261
— à la farine de maïs.. 258
— à la fécule..... 258
— à la Monaco..... 271
— à la provençale..... 269
— à la purée de châtaignes..... 268
— — de haricots secs. 268
— — de lentilles.... 268
— — de navets..... 268
— — de pois cassés.. 268
— à la reine..... 262
— à la semoule..... 257
— à la Sévigné..... 260
— à la tortue..... 263
— à l'oignon et au lait. 272
— à l'orge perlé..... 258
— à l'oseille..... 265
— — et à la purée de pommes de terre. 267
— au cerfeuil..... 265
— au cresson..... 265
— au lait..... 270
— au macaroni..... 270
— — et à la tomate..... 259
— au pain..... 270
— au potiron..... 271
— au riz..... 259
— — et au lait..... 271
— — et aux oignons. 267
— au sagou..... 258
— au tapioca..... 257
— au vermicelle..... 256
— aux carottes..... 267
— aux cèpes..... 246
— aux chicorées..... 262
— aux choux et au lait. 266
— aux choux-fleurs... 266
— aux grenouilles..... 269
— aux œufs pochés.... 261
— aux marrons..... 260
— aux nouilles..... 259
— aux pâtes d'Italie... 257
— aux perles du Japon. 258
— aux petits oignons.. 266
— aux petits pois..... 266
— aux pointes d'asperges..... 261
— aux poireaux..... 264
— — en maigre..... 269
— aux quenelles 257
— basque..... 261
— bisque d'écrevisses.. 263
— Chantilly..... 260
— crême d'Argenteuil. 266
— — de riz..... 259
— croûte au pot 255

Potage julienne..... 264
— Lavoisier..... 260
— Parmentier..... 269
— printanier..... 264
— velouté au tapioca.. 257
Pot-au-feu..... 253
Poularde à la Montmorency. 98
— à la Périgueux..... 98
— à la suprême..... 99
— en matelote..... 98
Poule aux oignons..... 97
Poulet à l'estragon..... 94
— au blanc..... 96
— au riz..... 97
— braisé à la sauce tomates..... 94
— en daube..... 97
— farci, rôti..... 93
— marengo..... 96
— rôti..... 93
— sauté..... 94
— — au madère..... 96
Pourpier frit à la milanaise. 232
Pudding à la lyonnaise.... 320
— au rhum..... 319
— aux dattes..... 320
Punch..... 358
— au miel..... 359
Purée de carottes..... 291
— de champignons et de pommes de terre. 292
— de haricots secs..... 292
— de lentilles..... 292
— de marrons..... 293
— de mousserons..... 238
— de navets..... 291
— de pois cassés..... 291
— de potiron..... 293
— d'oignons..... 292
— d'oseille..... 293

Q

Quartier d'agneau à la broche..... 74
— — à la poulette... 74
— de sanglier braisé, sauce Robert..... 122
Quasi de veau bourgeoise. 37
— aux champignons... 37
Quenelles à la moelle..... 296
Queue de bœuf à la Sainte-Menehould... 28
— — en hochepot.... 28
Queues de mouton au riz... 70
— — braisées..... 70
— — frites..... 69
— — grillées..... 69
Queues de porc braisées... 88
Queues de veau à la flamande. 51
— — grillées, sauce rémoulade..... 51

R

Râble de lièvre à la broche.. 125
Ragoût de foies de volailles. 100
— de laitues..... 298
— de navets..... 298
— d'olives farcies..... 298
Raie au beurre blanc..... 174
— — noir..... 173
— aux champignons... 174
Ris de veau à la poulette... 40
— — aux fines herbes.. 39
— — braisés provençale 40
— — — en fricandeau. 40
Rissoles frites..... 333
Riz aux tomates..... 232
Rognon de bœuf bourgeoise. 28
— — sauté..... 28
— — au vin..... 28
— de veau sauté..... 34
Rognons de mouton au vin blanc..... 68
— — en brochettes.. 68
Romaines..... 232
Rôti de veau à la broche... 34
Rouelle de veau braisée.... 36
— — en fricandeau.. 35
— — en grillades.... 36
Roussettes..... 306
Roux à la provençale..... 277
— au lard..... 276
— blanc..... 277
— blond..... 277
— brun..... 275

S

Sabayon à la crème..... 316
Sablés pour le thé..... 342
Salade d'ananas..... 322
— d'anchois..... 145
— de choux-fleurs..... 214
— de dinde..... 105
— de homard..... 191
— de pommes de terre. 231
— de volaille..... 100
— d'oranges..... 322
Salmis de canard sauvage.. 138
— de perdreaux..... 136
Salsifis à la crème..... 232
— à la sauce blanche... 233
— au jus..... 233
— frits..... 233
— sautés..... 233
Sardines frites..... 175
Sauce à la béarnaise..... 280
— à la béchamel grasse. 279
— — maigre..... 279
— à la crème..... 278
— à la duxelles..... 285
— à la génevoise..... 281
— à la minute..... 279
— à la provençale..... 281
— à la ravigote..... 281

Sauce à la tartare..... 287
— allemande..... 284
— au fumet de gibier.. 285
— au kari..... 282
— aux anchois..... 286
— aux câpres..... 277
— aux cornichons..... 278
— aux échalotes..... 283
— aux écrevisses..... 286
— aux huîtres..... 286
— aux moules..... 286
— aux truffes..... 284
— blanche..... 277
— blonde..... 278
— bordelaise..... 280
— espagnole brune.... 284
— hollandaise..... 277
— macédoine..... 283
— maître d'hôtel..... 283
— — liée..... 283
— mayonnaise..... 287
— menthe..... 288
— mirepoix..... 285
— mousquetaire..... 280
— moutarde..... 287
— piquante..... 279
— poivrade..... 282
— — aux cornichons. 282
— Robert..... 282
— salmis..... 284
— veloutée..... 278
— verte..... 287
Saucisses à la purée de pommes de terre... 85
— aux pommes..... 85
— grillées..... 86
Saumon à la bourgeoise.... 177
— à la Chambord..... 176
— au bleu..... 176
— grillé maître d'hôtel. 176
— — sauce câpres... 177
— fumé maître d'hôtel. 178
— rôti..... 177
Sautés de filet de bœuf.... 17
Selle d'agneau petits pois.. 75
— de mouton poivrade.. 58
Sirop de cerises..... 358
— de gomme..... 357
— de vinaigre framboisé 358
— pour compotes.....357
Soles à la Colbert..... 179
— au gratin..... 179
— au naturel..... 178
— au vin blanc..... 180
— farcies aux fines herbes..... 180
— frites..... 178
— normandes..... 179
Soufflé au chocolat..... 310
Soufflé au riz..... 310
— aux fraises..... 311
— aux pommes..... 311
— de carpe..... 159
— de fécule..... 310
— de pommes de terre. 311
Soupe à la viennoise..... 273
— à l'oignon..... 273
— au lait liée..... 272
— aux choux..... 272
— aux poireaux et aux pommes de terre. 272
— lorraine..... 273

T

Tanches à la poulette..... 181
— aux fines herbes.... 181
Tapioca au lait..... 271
Tartes aux fruits..... 336
Tendrons de veau matelote. 51
— — petits pois. 50
Terrine de foie gras..... 117
— de grives..... 142
— de lièvre..... 128
— de truffes..... 240
Tête de veau à la poulette.. 48
— — au naturel... 46
— — farcie..... 47
— — frite..... 47
Thon frais à la casserole... 182
— — à la broche.... 182
Timbale de fruits..... 336
— milanaise..... 335
Tomates en purée..... 234
— farcies..... 234
— frites..... 233
Tôt-fait..... 307
Tourte à la financière..... 334
— à la frangipane.... 335
Tripes à la mode de Caen.. 30
Truffes au naturel..... 240
Truites à la bourgeoise.... 183
— à la Chambord..... 184
— au court-bouillon... 183
— à la meunière..... 183
— farcies..... 184
— frites..... 183
— grillées à l'espagnole. 184
Turbot à la hollandaise.... 186
— à l'eau de sel..... 186
— au court-bouillon... 185

V

Veau à la provençale..... 38
Velouté au choucoat..... 318
Vin chaud..... 358
Vol-au-vent financière.... 334

PARIS. — IMP. MAILLET, 8, PASS. DE CHATILLON

RECORD OF TREATMENT, EXTRACTION, REPAIR, etc.

Pressmark:

Binding Ref No: 4070

Microfilm No:

Date	Particulars
[illegible]100	Chemical Treatment
	Fumigation
	Deacidification Renaissance HA liquid
	Lamination
	Solvents
	Leather Treatment
	Adhesives
	Remarks